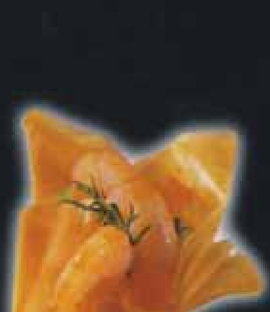


*Apprenez l'Art des*

# PETITS FOURS

*Sucrés et Salés*



J.M. PERRUCHON | G.J. BELLOUET

*Apprenez* *L'Art des*

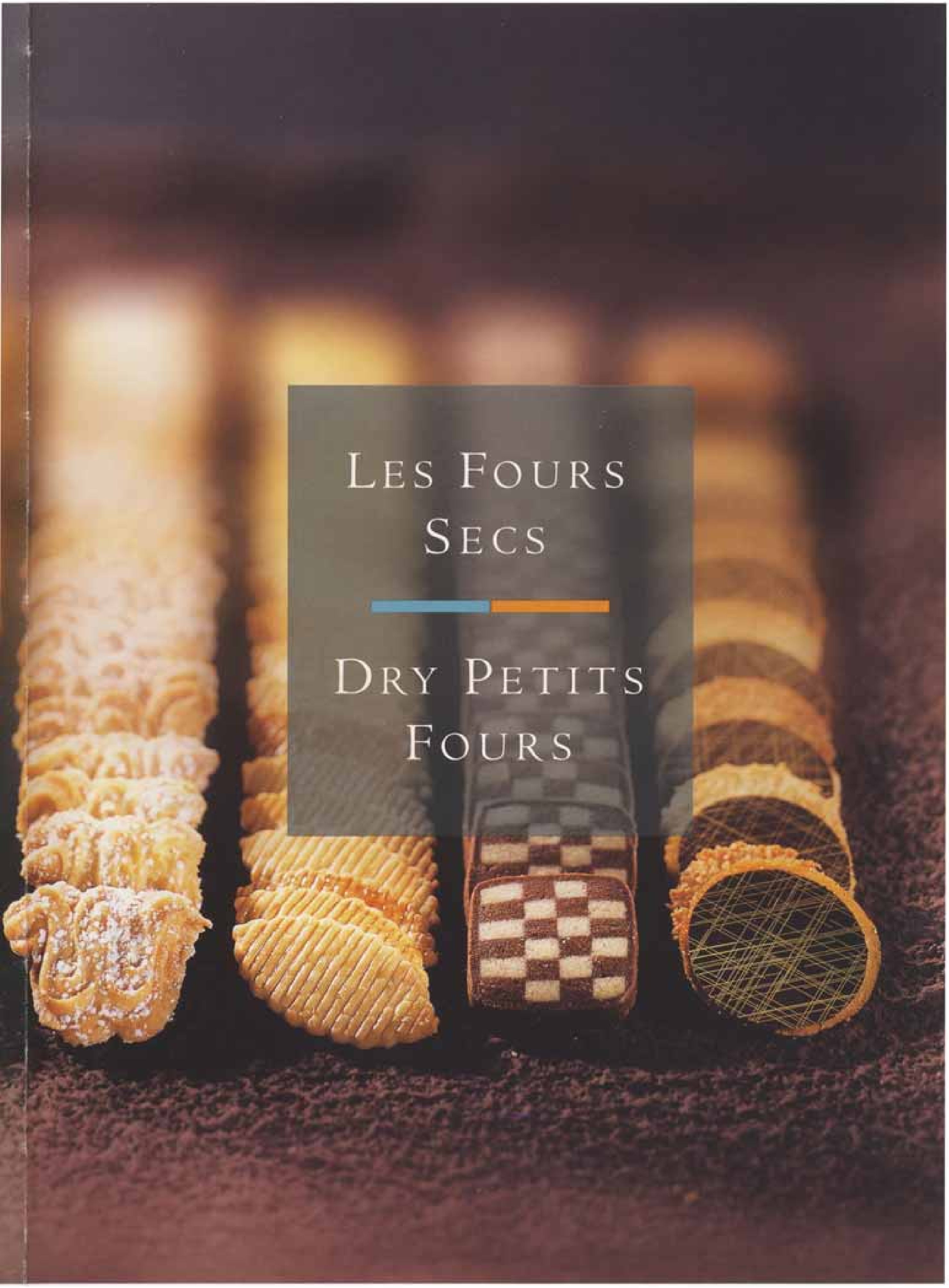
# PETITS FOURS

*Sucrés et Salés*

J.M. PERRUCHON G.J. BELLOUET

# *Sommaire*





# Les Fours Secs

# Dry Petits Fours

# Sablés bretons N°1

120 g de sucre glace
250 g de beurre
I pincée de sel
40 g d'oeufs
140 g de poudre d'amande
260 g de farine

Sabler beurre et sucre glace. Ajouter le sel, les oeufs, puis la poudre d'amande et la farine. Étaler à 3 mm d'épaisseur (2,5 au laminoir après avoir fait prendre au froid. Découper à l'emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre. Dorer deux fois à l'oeuf, marquer à l'aide d'une fourchette, puis cuire au four ventilé à I60°C pendant IO à 12 minutes.

# Sablés bretons N°2

280 g de sucre semoule
300 g de beurre
8 g de sel
120 g de jaunes d'oeufs
140 g de poudre d'amande
400 g de farine
40 g de levure chimique

Sabler beurre et sucre semoule. Ajouter le sel, les jaunes d'oeufs, puis la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure chimique. Faire prendre au froid et étaler à I cm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre. Dorer deux fois puis cuire au four ventilé à 160°C pendant IO à 12 minutes. Vous pouvez également dresser l'appareil à la poche, douille N°9, dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre, dorer deux fois, puis cuire au four ventilé à I80°C pendant 10 à 12 minutes.



# Sablés bretons chocolat

280 g de sucre semoule
300 g de beurre
8 g de sel
120 g de jaunes d'oeufs
140 g de poudre d'amande
370 g de farine
40 g de levure chimique
30 g de cacao poudre

Sabler beurre et sucre semoule. Ajouter le sel, les jaunes d'oeufs, puis la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao en poudre. Étaler à I cm d'épaisseur après avoir fait prendre au froid. Découper à l'emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre. Dorer deux fois avec de la dorure puis cuire au four ventilé à I60°C pendant IO à 12 minutes. Vous pouvez également dresser l'appareil à la poche, douille N°9, dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre; dorer deux fois puis cuire au four ventilé à 180°C pendant IO à 12 minutes.

# Spéculos

200 g de beurre
200 g de cassonade
60 g de sucre semoule
IO g de cannelle poudre
2 g de sel
50 g d'oeufs
15 g de lait
400 g de farine
6 g de levure chimique

Sabler le beurre, la cassonade et le sucre semoule. Ajouter la cannelle en poudre et le sel. Incorporer les oeufs, le lait, puis finalement la farine tamisée avec la levure chimique.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper à l'aide d'un emporte-pièce "étoile", humidifier le dessus des étoiles *avec* un pinceau à l'eau et recouvrir de sucre semoule. Poser sur plaque, puis cuire au four ventilé à I80°C pendant 7 à 8 minutes.



# Trianons

300 g de beurre
200 g de sucre glace
I g *de* vanille liquide 3
g de sel
I00 g d'oeufs
I00 g de poudre d'amande
500 g de farine tamisée

300 g de beurre
200 g de sucre glace
3 g de sel
I00 g d'oeufs
60 g de poudre d'amande
500 g de farine
50 g de cacao poudre

## PÂTE SABLÉE VANILLE

Sabler beurre et sucre glace. Ajouter la vanille, le sel, puis les oeufs, la poudre d'amande et finalement la farine tamisée . Étaler la pâte sur plaque et placer pendant environ I heure au réfrigérateur.

## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

Sabler beurre et sucre glace. Ajouter le sel, puis les oeufs, la poudre d'amande et finalement la farine tamisée avec le cacao poudre . Étaler la pâte sur plaque et placer pendant environ I heure au réfrigérateur.

## MONTAGE ET FINITION

Au laminoir, étaler les pâtes vanille et chocolat à environ 7 millimètres d'épaisseur. Couper des bandes de 30 cm de long sur 4 cm de large et les coller *avec* la dorure en intercalant pâte sablée vanille et sablée chocolat — (3 couches chocolat - 3 couches vanille.)
Après environ 1 heure au froid, découper des petits carrés de 5 à 7 millimètres d'épaisseur. Cuire à 180 °C au four ventilé pendant environ IO minutes.



# Damiers

Prendre la même base que pour la *recette* des trianons. Au laminoir, étaler les pâtes vanille et chocolat à environ 7 millimètres d'épaisseur. Couper des bandes de 30 cm de long sur 4 cm de large et les coller *avec* la dorure en intercalant pâte sablée vanille et sablée chocolat — (3 couches chocolat - 3 couches vanille.) Mettre au froid environ 30 minutes et couper, dans le sens de la longueur, des bandes de I cm d'épaisseur. Coller à la dorure 4 de ces bandes en intercalant les couleurs, pour réaliser le damier. Placer de nouveau au froid, étaler de la pâte chocolat, passer une couche de dorure au pinceau et entourer *le* damier obtenu de cette pâte en serrant bien. Découper des petits carrés de 5 à 7 millimètres d'épaisseur, disposer sur plaque et feuille de papier, puis cuire au four ventilé à I80°C pendant IO à 12 minutes. Contrôler la couleur.



# Galettes driasker

350 *g de* beurre
150 g de sucre glace
I00 g de jaunes d'oeufs
450 g de farine
10 g de sel
12 gouttes essence *de* bergamote

Sabler beurre et sucre *glace.* Ajouter les jaunes d'oeufs puis la farine, sel, essence de bergamote. Réserver au froid.
Abaisser la pâte bien froide au laminoir à environ 5 millimètres. Marquer le dessus à l'aide d'un rouleau cannelé afin de faire un motif pour la finition et placer de nouveau au froid.
Détailler à l'emporte-pièce ovale cannelé de 6 cm de long. Placer sur plaque et feuille de papier, dorer deux fois à la dorure, cuire à I80°C au four ventilé, 200°C dans un four classique pendant IO à 12 min. Réserver dans un endroit sec.

Pour la conservation de tous les petits-fours secs, utiliser des boîtes plastiques transparentes à fermeture hermétique, et ajouter 4 à 5 pastilles déshydratantes (silicagel).



# Romias

250 g de beurre
I00 g de sucre glace
2 g de vanille poudre 2 g de sel
40 g de blancs d'oeufs
300 g de farine

I00 g de glucose
I00 g amandes effilées
I00 g de cassonade I00 g beurre

COURONNE DE VIENNOIS

Sabler beurre et sucre glace, ajouter la vanille poudre, sel, puis les blancs d'oeufs délicatement, puis finalement la farine. Ne pas trop travailler la masse. Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille sultane (religieuses) des cercles sur feuilles "Silpat". Laisser reposer au réfrigérateur pendant minimum une heure.

NOUGATINE SPÉCIALE

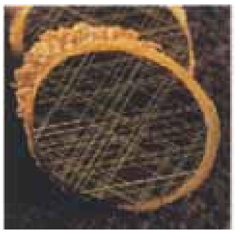
Dans une casserole, faire fondre le glucose, ajouter la cassonade puis directement le beurre en petits morceaux. Enfin, mélanger les amandes effilées et ne pas trop chauffer l'ensemble. Vous pouvez directement dresser, au centre, des couronnes *de* viennois, ou laisser refroidir au réfrigérateur, avant de mettre en rouleau du diamètre désiré et bloquer légèrement au congélateur pendant quelques minutes. Couper des petits tronçons de 4-5 millimètres d'épaisseur et disposer *ceux-ci* au centre des couronnes de viennois.
Cuire l'ensemble à four moyen, à I80°C au four ventilé ou 200°C au four classique, pendant 12 à 14 minutes



# Tuiles coco

250 g de noix de coco râpée
250 g de sucre semoule
210 g d'oeufs entiers
30 g de beurre fondu

Mélanger noix de coco râpée et sucre semoule. Ajouter les oeufs puis le beurre fondu. Réserver au frais. À l'aide d'un chablon rond, dresser les tuiles sur plaques et feuilles de "Silpat". Cuire à 200°C au four ventilé pendant IO à 12 minutes et, dès la sortie du four, laisser refroidir sur plaque ou mettre en forme dans des gouttières. Réserver dans un endroit sec.



# Viennois au citron

100 g de sucre glace
50 g de beurre pommade
2 g de sel
2 zestes de citron
40 g de blancs d'oeufs
300 g de farine

Mélanger beurre et sucre glace, ajouter les zestes de citron, le sel, puis les blancs d'oeufs délicatement. Incorporer la farine. Ne pas trop travailler la masse. Dresser sur feuilles "Silpat" à la poche munie d'une douille cannelée en forme de "w" environ 4 cm de long. Laisser reposer au réfrigérateur minimum une heure. Cuire à I80°C (four ventilé pendant 8 à 10 minutes. Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.





# Tuiles dentelles agrumes

- 50 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 55 g d'amandes hachées
- 50 g de pistaches hachées
- 50 g de cocktail d'agrumes Boiron
- 30 g de farine tamisée

Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace puis les amandes hachées et les pistaches. Verser le cocktail d'agrumes Boiron, puis la farine. Déposer à la cuillère environ I0 g de la masse sur une plaque Téfal, beurrée et légèrement farinée.

Cuisson au four ventilé à 180°C à la couleur. À la sortie du four, laisser refroidir quelques minutes avant de donner des formes ou de découper à l'emporte-pièce.

Tenir dans un endroit bien sec pour la conservation.



# Tuiles orange

- II0 g de beurre fondu
- 250 g sucre semoule
- 2 zestes d'orange
- I00 g de jus d'orange frais
- 85 g blancs d'oeufs
- 80 g de farine tamisée
- 125 g d'amandes effilées

Mélanger beurre fondu froid et sucre semoule. Incorporer les zestes d'oranges râpés finement, puis le jus d'orange. Ajouter délicatement les blancs d'oeufs, la farine et les amandes effilées. Il est conseillé de réaliser l'appareil la veille de la cuisson. Dresser en rond à l'aide d'un chablon. Cuire à I80°C au four ventilé, pendant environ 12 minutes (clé ouverte. Former dans des gouttières à tuiles ou laisser refroidir à plat.



# Tuiles amandes

300 g blancs d'oeufs
400 g sucre semoule
120 g de beurre fondu
100 g de farine tamisée
320 g d'amandes effilées

Mélanger les blancs d'oeufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu froid, la farine et les amandes effilées. Il est conseillé de réaliser l'appareil la veille de la cuisson. Dresser en rond à l'aide d'un chablon sur feuille de "Silpat" , cuire à I80°C au four ventilé environ 12 minutes (clé ouverte). Former dans les gouttières à tuiles ou laisser refroidir à plat.



# Tuiles amandes *(autre recette)*

250 g sucre semoule
10 g sucre vanillé
250 g d'amandes effilées
150 g de blancs d'oeufs
30 g de farine tamisée 50 g de beurre fondu

Travailler à sec le sucre semoule, le sucre vanillé, les amandes effilées. Ajouter ensuite les blancs d'oeufs, bien mélanger, ajouter ensuite la farine et le beurre fondu. Couvrir d'un "vitafilm" et réserver au froid. Dresser les tuiles le lendemain et étaler à l'aide d'une fourchette. Cuire à 170 /I80°C au four ventilé. Sortir les tuiles lorsque les amandes sont bien colorées, bien cuites (c'est meilleur à la dégustation). Mettre en forme les tuiles en utilisant une gouttière spéciale. Si vous laissez les tuiles à plat, vous pouvez vous permettre de cuire un peu plus et ainsi avoir une meilleure qualité gustative.



# Palmiers "petits fours"

LE FEUILLETAGE voir recette annexe page 170

Pour les deux derniers tours du feuilletage, utiliser uniquement du sucre glace en quantité suffisante assez importante, pour fleurer. Ajouter éventuellement un peu de sucre glace vanillé maison (voir recette ci-dessous). La pâte sera étalée assez fine à I 3/4 au laminoir, longueur 52 cm — largeur 17 cm, *(ce* format d'abaisse vous donne 2 plaques de palmiers fours).

Plier en quatre pour former l'abaisse des palmiers, puis passer celle-ci au congélateur pendant IO à 15 minutes pour faciliter le détaillage au couteau, à 7 millimètres ou à la guitare, bras de coupe de I cm. Placer les palmiers fours sur plaque et feuille de papier et cuire à I70-180°C au four ventilé, ou à I90°C dans un four classique.

SUCRE VANILLE "MAISON"

I kg de sucre glace
400 g de gousses de vanille séchées

(les gousses de vanille utilisées pour crème anglaise, *crème* pâtissière ou autres fabrications, seront lavées et séchées, puis récupérées pour faire le sucre vanillé).

Mixer les gousses de vanille et le sucre *glace* au robot jusqu'à l'obtention d'un sucre glace vanillé.





# Allumettes glacées

(INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 144 ALLUMETTES PETITS—FOURS.)

100 g de blancs d'oeufs
500 g de sucre glace
quelques gouttes de jus de citron

FEUILLETAGE voir recette annexe page 170

GLACE ROYALE

Monter légèrement les blancs d'ceufs et le sucre glace au batteur en utilisant le fouet. Ajouter quelques gouttes de jus de citron en fin de montage pour obtenir une belle glace royale facile à étaler.

MONTAGE ET FINITION

Utiliser du feuilletage à 6 tours et étaler au laminoir à environ 2 millimètres. Recouvrir une plaque de 60 x 40 cm avec *cette* pâte feuilletée et piquer légèrement au pique-vite. Passer la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes et découper des bandes dans le sens de la largeur en utilisant une roulette multicoupe "bicyclette" pour obtenir des bandes de 7 cm de large sur 30 cm de long. Placer toutes ces bandes au congélateur pour qu'elles soient assez fermes et qu'elles facilitent le détaillage à la guitare. Sortir les bandes 2 par 2 pour éviter qu'elles ne deviennent trop souples. Étaler rapidement la glace royale et couper aussitôt à la guitare à 2,5 cm de large. Plaquer immédiatement les allumettes et bien laisser croûter la glace royale avant cuisson. Placer des cales de 2 1/2 cm de haut aux quatre coins de la plaque et une grille retournée avant d'enfourner. Cuire à 160/170°C dans un four ventilé. Contrôler la cuisson à la couleur pendant 12 à 14 minutes.

# *Royal orange*

## PÂTE SABLÉE SPÉCIALE

- 150 g de pâte d'amande crue 50%
- 200 g de sucre glace
- 500 g de beurre
- 160 g d'écorces d'oranges confites
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 600 g de farine
- I zeste de citron
- 2 g de sucre vanillé
- 2 g de cannelle poudre

Au batteur, à la feuille, mélanger la pâte d'amande, le sucre glace, *le* beurre et les écorces d'oranges confites hachées finement. Ajouter les jaunes d'oeufs, puis la farine, le zeste de citron, le sucre vanillé et la cannelle en poudre. Pétrir sans corser.

Étaler la pâte à 6 millimètres d'épaisseur sur une feuille de papier dans un cadre, en recouvrant d'une feuille de papier pour égaliser au rouleau et pouvoir obtenir un carré de 36 x 36 cm, puis stocker au réfrigérateur pour le lendemain. Étaler la glace royale sur l'abaisse et détailler des carrés de 3,5 x 3,5 cm à la guitare.

Déposer sur plaque et feuille de papier, ou "Silpat", laisser croûter la glace royale et cuire au four ventilé à I80°C ou classique à 200°C. Cuire à la couleur pendant 12 à 14 minutes.

## GLACE ROYALE

- I00 g de blancs d'oeufs
- 500 g de sucre glace
- quelques gouttes *de* jus de citron

Monter légèrement les blancs d'oeufs et le sucre glace au batteur en utilisant le fouet, puis ajouter quelques gouttes de jus de citron en fin de montage.





# *Diamants*

Le diamant, excellent petit-four friable, est réalisé avec différentes recettes dont nous avons sélectionné celle qui nous semble être la meilleure. Le poids de beurre par rapport au poids de farine détermine la friabilité. Il est par ailleurs possible de faire des variantes comme celles que nous vous proposons. La cuisson est importante, il est préférable de cuire à quelques degrés de moins pour un meilleur craquant. Enfin, il est conseillé de stocker à l'abri de l'humidité dans des boîtes fermées avec des pastilles déshydratantes pour assurer la meilleure qualité gustative. Pour assurer la meilleure qualité de fraîcheur, nous ne pouvons que conseiller de cuire plus fréquemment au cours de la semaine, en ayant mis au réfrigérateur des rouleaux prêts à être détaillés et cuits.

# *Les recettes*

## *Diamants de base*

650 g de beurre
150 g de beurre salé
1.000 g de farine
400 g d ucre vanillé
40 g de jaunes d'oeuf
8 g de sel (facultatif :
à ajouter si vous n'avez pas
de beurre salé)e sucre *glace*
15 g de s

### PROCÉDÉ

Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine, ajouter ensuite tous les autres ingrédients, puis pétrir sans corser. Stocker la pâte dans un film au réfrigérateur.
Avant que la pâte ne soit trop ferme, détailler des pâtons de 300 g chacun, allonger en forme cylindrique à environ 60 cm de long. Égaliser en utilisant une petite planche de bois. Placer les rouleaux obtenus au réfrigérateur.
Ensuite, dorer les rouleaux aux jaunes d'ceufs et les rouler dans *le* sucre cristal avant le détaillage. Détailler en coupant des tranches de 12 mm. Pour un travail plus rapide, le détaillage pourra être réalisé à l'aide d'une guitare (dans ce cas, la pâte ne devra pas être trop ferme). Positionner tous les diamants sur plaques et feuilles de papier et presser légèrement du bout du doigt au centre de chacun avant cuisson.
Cuisson au four ventilé à 180 °C pendant environ IO minutes.

# Diamants oranges

300 g de pâte à diamants de base
40 g d'écorces d'oranges confites hachées finement
I zeste d'orange râpé très fin

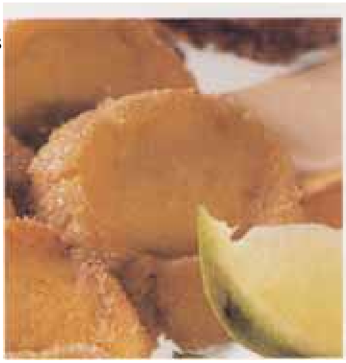
Prendre la pâte de base, incorporer les écorces d'oranges et le zeste d'orange râpé très fin. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.



# Diamants citron

300 g de pâte à diamants de base
40 g d'écorces de citron confites hachées finement
I zeste de citron râpé très fin

Prendre la pâte *de* base, incorporer les écorces de citron et le zeste de citron râpé très fin. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.



# Diamants gingembre

300 g de pâte à diamants de base
40 g de gingembre confit haché finement
I zeste de citron râpé très fin

Prendre la pâte de base, incorporer le gingembre finement haché. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base mais les rouleaux seront dorés aux jaunes d'ceufs et roulés dans le sucre vergeoise avant le détaillage.



# Diamants cannelle

300 g de pâte à diamants de base
$^1/_2$ g de cannelle en poudre
$^1/_2$ zeste de citron râpé très fin

Prendre la pâte de base, incorporer la cannelle poudre et le zeste de citron râpé. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base mais les rouleaux seront dorés aux jaunes d'oeufs et roulés dans du sucre cristal aromatisé avec de la cannelle en poudre et du sucre vanillé maison.



# Diamants café

300 g de pâte à diamants de base
IO g d'extrait de café
40 g de noix de pécan hachées finement

Prendre la pâte de base, incorporer l'extrait de café et les noix de pécan. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.

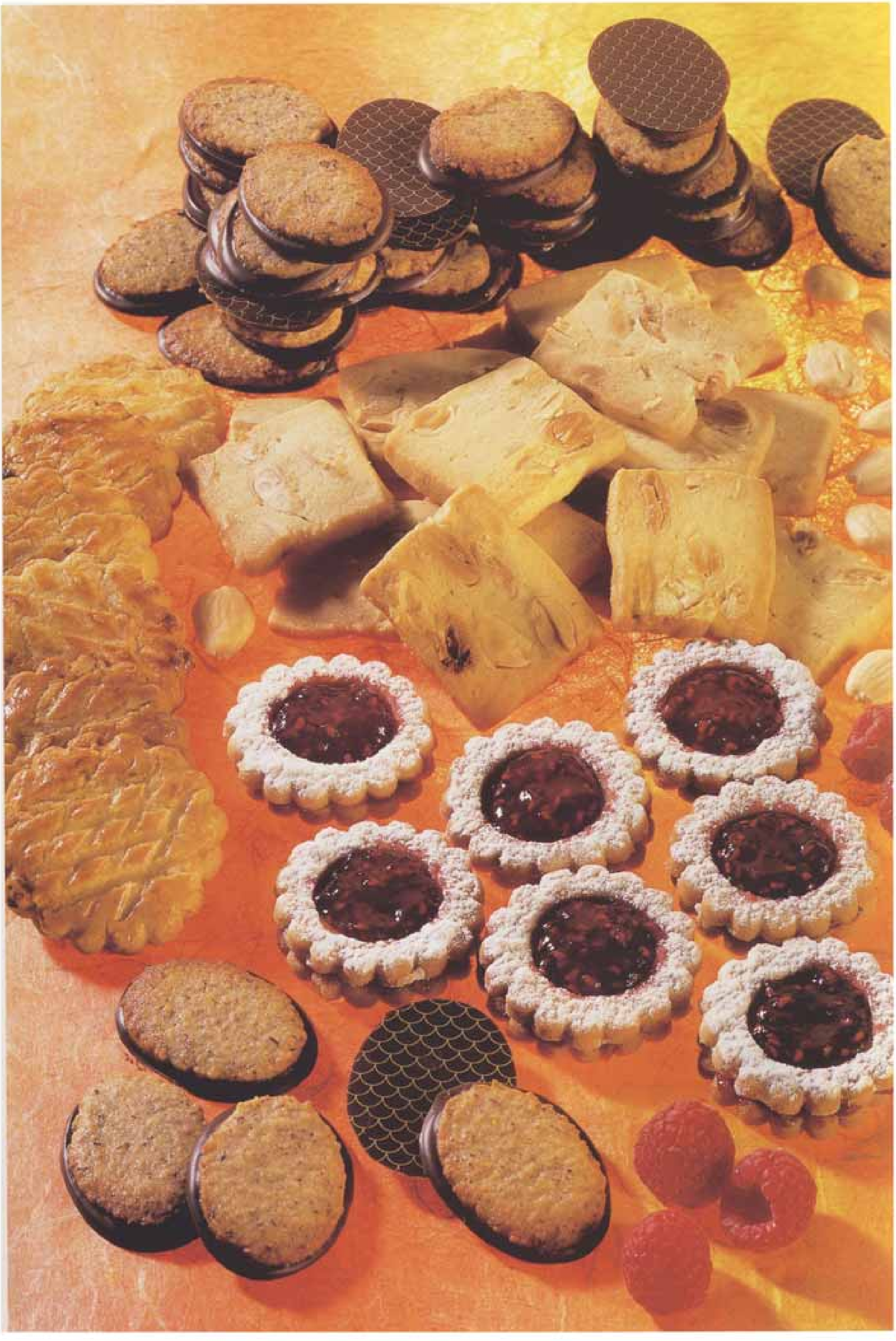


# Diamants pistache

300 g de pâte à diamants de base
30 g de pâte de pistache colorée
40 g de pistaches émondées, hachées finement

Incorporer la pâte de base, au batteur à la feuille, avec la pâte de pistache et les pistaches hachées. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.





# Galettes charentaises

200 g de beurre pommade 200 g de sucre semoule
10 g de sel
I00 g d'oeufs
500 g de farine
15 g de levure chimique
5 g *de* sucre vanillé maison
75 g d'abricots confits hachés finement (facultatif)

Travailler le beurre pommade souple avec la feuille, ajouter le sucre semoule, les oeufs un à un, et finalement tous les autres ingrédients. La farine aura été préalablement tamisée avec la levure chimique. Stocker la pâte au réfrigérateur. Étaler la pâte au laminoir à 3 1/4 soit environ 4 à 5 millimètres, et détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 4 cm de diamètre. Dorer à l'oeuf et rayer à la fourchette. Cuire pendant environ IO minutes à I80°C au four ventilé.



# Sablés crémeux à la framboise

500 g de farine
100 g de sucre glace
300 g de beurre
125 g de crème épaisse
100 g de poudre d'amande 80 g de jaunes d'oeufs 5 g de sucre vanillé maison
I g de sel fin

Au mixer à l'aide de la palette, sabler le beurre et la farine, ajouter tous les autres ingrédients et pétrir sans corser.
Après un repos au réfrigérateur de 2 heures minimum, étaler la pâte au laminoir à 2 1/2 -2 3/4, soit environ 4 millimètres d'épaisseur, et détailler les sablés en utilisant un emporte-pièce cannelé de 4 1/2 cm de diamètre. Retirer le centre sur la moitié des sablés détaillés en utilisant un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Pour faciliter ce travail, les sablés détaillés seront passés IO minutes au congélateur.
Cuire les sablés et les couronnes sablées à I80°C au four ventilé pendant IO à 12 minutes. Les couronnes sablées étant cuites plus rapidement, contrôler la cuisson à partir de 8 minutes.
Après refroidissement des sablés, garnir les dessous d'une fine couche de framboise pépins "maison", saupoudrer les couronnes sablées de sucre glace et recouvrir la framboise pépins.

## FRAMBOISES PÉPINS "MAISON"

150 g de framboises entières
150 g de sucre semoule

Chauffer doucement au départ de la cuisson, puis porter à ébullition pendant 3 à 4 minutes. Étaler aussitôt sur une plaque pour un refroidissement rapide, réserver dans un récipient et placer au réfrigérateur.



# Pains d'amandes

300 g de farine
250 g de beurre
100 g de sucre glace
5 g de sucre vanillé maison
2 g de sel
50 g d'oeufs
125 g d'amandes entières légèrement grillées

Au batteur, à l'aide de la palette, faire un sablage avec la farine, le beurre puis ajouter le sucre glace, *le* sucre vanillé, *le* sel et les oeufs. Pétrir sans corser, puis finalement incorporer délicatement les amandes légèrement grillées et placer le tout au réfrigérateur pendant environ I heure.

Étaler la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 3 cm et couper des bandes de 4 cm de large. Laisser reposer au réfrigérateur et lorsque la pâte est bien froide, couper en tranches de 5 millimètres d'épaisseur, disposer sur plaque et feuille *de* papier et cuire à I80°C au four ventilé pendant 12 à 14 minutes.



# Biarritz

*175* g de poudre de noisette
125 g de sucre *glace* 70 g de farine
I zeste d'orange
100 g *de* lait
150 g de blancs d'oeufs
80 g de beurre
q. s. de couverture chocolat mi-amère 58%

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre de noisette et la farine. Ajouter *le* zeste d'orange et le lait puis, délicatement à la spatule, les blancs d'oeufs montés sans sucre, suivis du beurre fondu. Dresser sur une plaque et feuille de "Silpat" à l'aide d'un chablon "oval" et cuire au four ventilé à 180 °C pendant environ 10 minutes. Le bord des Biarritz devra être légèrement coloré.
Laisser refroidir les petits-fours, prendre une plaque inox et une feuille de rhodoïd serigraphié, placer le même chablon "oval" et déposer une couche de couverture noire mi-amère cristallisée. Ôter le chablon et placer un Biarritz sur les petites pastilles de chocolat. Disposer les plaques au réfrigérateur et décoller les petits-fours après environ 15 minutes.





# Sablés amandes dressés

450 g de pâte d'amande crue 50%
220 g de sucre semoule
7 g de sel fin
50 g de blancs d'oeufs
675 g de beurre pommade
IO g de vanille liquide
240 g de blancs d'oeufs
1.050 g de farine

Travailler à la feuille, la pâte d'amande, le sucre semoule, *le* sel et les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Ajouter ensuite en deuxième vitesse *le* beurre en pommade, la vanille liquide et le reste des blancs.
Incorporer enfin la farine tamisée.
À la poche à douille cannelée N°8, dresser des formes diverses ou des rosaces, ou formes de bâtonnets, ou "w" etc.
Cuire au four ventilé à I80°C ou 200°C au four classique pendant 12 à 14 minutes.



# Sablés aux noix

500 g de farine
375 g de beurre
375 g de sucre glace
375 g *de* poudre de noix
120 g d'oeufs

Faire un sablage avec la farine et le beurre et ajouter le sucre glace, la poudre de noix et finalement les oeufs. Pétrir sans corser, puis stocker la pâte au réfrigérateur à 5 °C (la pâte étant enveloppée dans un papier "vitafilm" pour éviter qu'elle ne croûte. Elle sera utilisée après un repos d'environ 2 à 3 heures ou le lendemain.
Étaler la pâte à 4-5 millimètres d'épaisseur, détailler à l'emporte-pièce de 44,5 cm de diamètre. Laisser reposer et dorer à l'oeuf, poser ensuite un demi cerneau de noix en pressant légèrement pour que le cerneau ne se décolle pas après cuisson. Cuire à la couleur à I70-180°C au four ventilé, pendant environ IO minutes.



# Sprintz

q.s. de gelée de fruits rouges ou q.s. de framboise pépins

225 g de pâte d'amande crue 50 %
115 g *de* sucre glace
4 g de sel
30 g de blancs d'oeufs
340 g de beurre
10 g de sucre vanillé
120 g de blancs d'oeufs
400 g de farine

Au batteur à la feuille, travailler la pâte d'amande, le sucre glace et le sel, puis ajouter les blancs d'oeufs graduellement. Monter en deuxième vitesse, et ajouter le beurre pommade en trois ou quatre fois, puis le sucre vanillé.
Ajouter ensuite, à la spatule, la deuxième partie des blancs d'oeufs, puis la farine tamisée.
Dresser à la poche douille cannelée n° 12, sur plaques et feuilles de papier, des bâtonnets ou rosaces ou autres formes.
Pour les rosaces, appuyer avec l'index au centre de chaque rosace, pour creuser légèrement et avoir la possibilité de garnir de gelée de fruits rouges ou framboise pépins après cuisson.
Cuire à la couleur à 170 - 180°C au four ventilé, pendant environ IO minutes.



# Mexicains

250 g *de* beurre
300 g de noix de coco râpée
200 g *de* sucre glace 150 g d'oeufs
25 g de poudre à crème
50 g de rhum brun

100 g de beurre
100 g *de* sucre glace 100 g de blancs d'oeufs 100 g de farine

### APPAREIL COCO

Mettre le beurre en pommade, ajouter la noix de coco râpée, le sucre glace, les oeufs, la poudre à crème et enfin *le* rhum brun. Réserver pour le montage.

### PÂTE À CIGARETTE

Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, les blancs d'oeufs et enfin la farine tamisée. Réserver pour le montage.

### MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'une poche à douille n° 7 unie, dresser la pâte à cigarette sur une plaque et sur feuille de "Silpat" en petits palets de la taille d'un macaron et taper la plaque sur une table afin que les petites boules s'étalent, jusqu'à environ 2 cm de diamètre.
Pocher l'appareil coco bien au centre des palets avec une poche à douille n° 7, puis cuire l'ensemble au four ventilé à I80°C pendant environ 7 minutes.
Lorsque *le* petit-four est coloré sur le pourtour, il est cuit.





# Pains de cacao aux noisettes

300 g de farine
250 g de beurre
100 g de sucre glace
5 g de sucre vanillé maison
I pincée de sel
50 g d'oeufs
25 g de cacao poudre
125 g de noisettes grossièrement hachées

Au batteur, à l'aide de la palette, faire un sablage avec la farine et *le* beurre, puis ajouter le sucre glace, le sucre vanillé, la pincée de sel, les oeufs et le cacao poudre tamisé. Pétrir sans corser, puis incorporer délicatement les noisettes grossièrement hachées et placer le tout au réfrigérateur pendant environ I heure.

Étaler la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 3 cm, et couper des bandes de 4 cm de large. Laisser reposer au réfrigérateur et découper la pâte bien froide en tranches de 5 millimètres d'épaisseur. Disposer sur plaque et feuille *de* papier, puis cuire à 180°C au four ventilé pendant 12 à 14 minutes.



# Pains d' anis

RECETTE POUR ENVIRON 4 PLAQUES 60 x 40

450 g d'oeufs
750 g de sucre glace
750 g *de* farine tamisée
36 g d'anis en poudre

Monter les oeufs et le sucre *glace* en deuxième vitesse pendant environ 12 minutes, puis incorporer la farine tamisée avec l'anis en poudre. Dresser à l'aide d'une poche à douille n°7, sur plaque légèrement beurrée ou sur feuille de "Silpat". Saupoudrer de sucre semoule et laisser sécher pendant 3 heures à température ambiante.

Cuire au four ventilé à 150-160°C ou au four classique à 160-170°C pendant environ 15 minutes.



# Macaron de Nancy

MACARON

1.250 g de pâte d'amande crue 50%
560 g de sucre semoule
I00 g de blancs d'oeufs crus
I00 g de blancs d'oeufs montés
60 g de sucre pour *le* montage

Au batteur à la feuille, mélanger la pâte d'amande avec les blancs d'oeufs crus et la première partie du sucre puis, délicatement, la deuxième partie des blancs d'oeufs montés et serrés *avec* le sucre. Dresser sur plaque et feuille de papier, douille n° 7.
Laisser croûter pendant 30 minutes. Passer un torchon humide sur les macarons, saupoudrer au sucre glace et cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes.

GANACHE CAFÉ

250 g de crème fleurette
65 g de sucre inverti 375 g de couverture mi-amère 58%
50 g de beurre 15 g de Trablit

Faire bouillir la *crème* fleurette et le sucre inverti. Verser sur la couverture mi-amère et, à 30°C, ajouter *le* beurre pommade et le Trablit. Réserver au froid pour garnir les macarons Nancy.

FINITION
Garnir et coller deux petits macarons Nancy avec la ganache café.

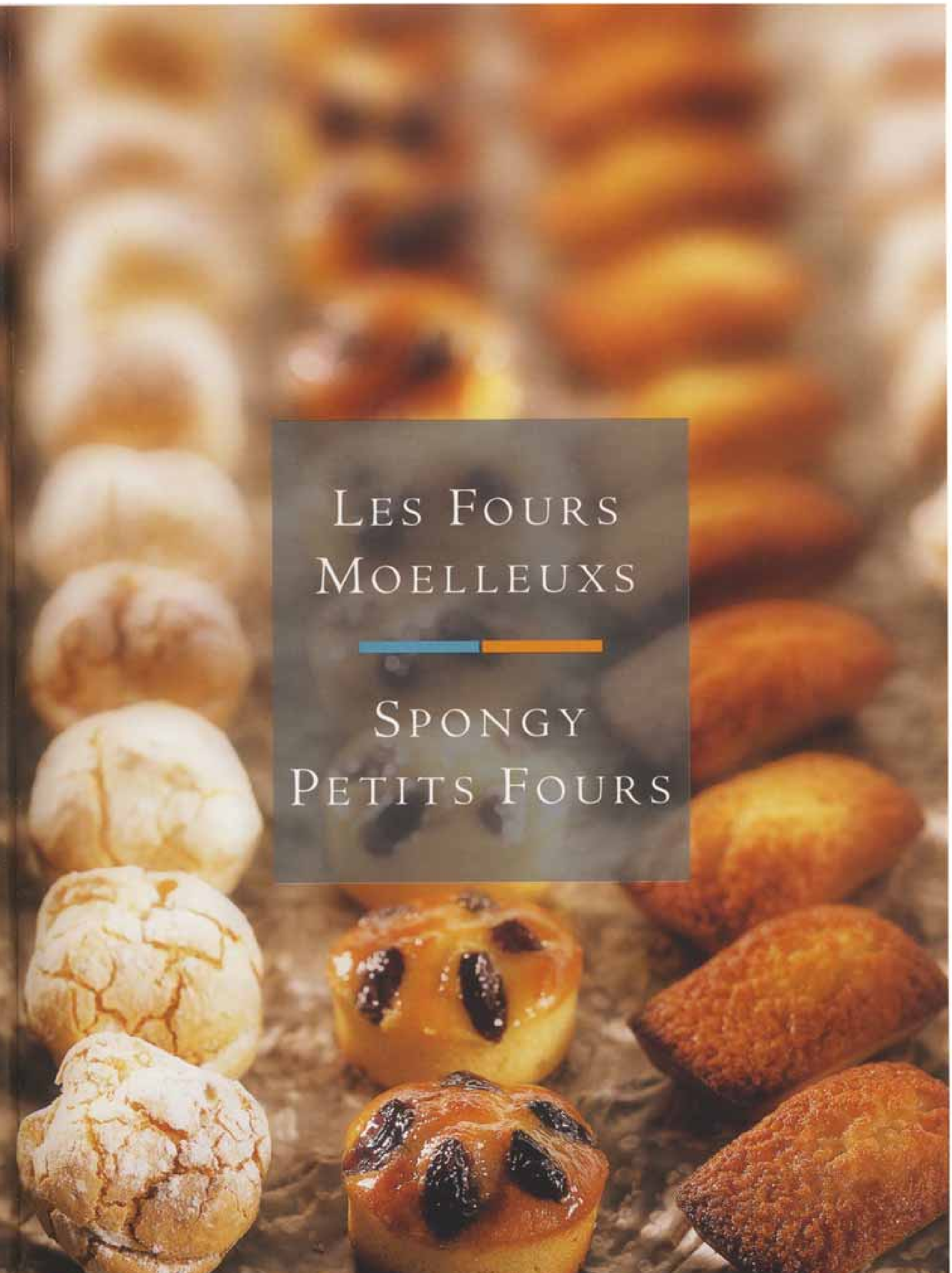


# Boudoirs

500 g d'oeufs
500 g de sucre semoule
600 g de farine tamisée
30 g de vanille en poudre "prova"

Chauffer légèrement les oeufs et le sucre, puis monter avec le fouet au batteur, comme une génoise. Ajouter la farine tamisée et la vanille en poudre, puis mélanger délicatement. Dresser les biscuits à la poche à douille n°I0 sur plaque beurrées et farinées ou dans des plaques spéciales prévues a cet effet. Saupoudrer de sucre semoule fin et sécher dehors environ I heure . Cuire au four ventilé à I80°C pendant 2 minutes, puis à I40°C pendant 12I4 minutes, ou au four classique à 200°C pendant 2 minutes, puis à 160°C pendant 12-14 minutes.




Les Fours Moelleuxs
Spongy Petits Fours

# Madeleine au miel

90 g de beurre pommade 75 g de sucre semoule 10 g de cassonade
I pincée de sel
15 g de miel
100 g d'oeufs
90 g de farine
2,5 g de levure chimique

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade, sel et miel. Ajouter les oeufs, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil minimum Ih30. Dresser dans les plaques à madeleines préalablement beurrées deux fois puis farinées. Cuire à four chaud à 2 IO°C pendant 5 à 7 minutes. Four ventilé, clé ouverte.



# Moelleux amande raisins

250 g de pâte d'amande crue 50%
125 g d'oeufs
25 g de farine tamisée 60 g de beurre fondu q.s. de raisins macérés au rhum

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en incorporant les oeufs graduellement. Ne pas monter l'appareil. Ajouter enfin la farine et le beurre fondu liquide. Garnir aux $^{3}/_{4}$ les moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre (ou autres moules, préalablement beurrés.
Sur chaque moelleux, déposer quelques raisins blonds (Smyrne), macérés au rhum brun 54%, préalablement égouttés.
Cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec du rhum brun 54%.



# *Moelleux chocolat et framboises*

250 g de pâte d'amande
crue 50%
125 g d'oeufs
35 g de drops chocolat 25 g de cacao poudre 25 g de farine tamisée 60 g de beurre fondu q.s. de framboises billes q.s. de liqueur de
framboises

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en ajoutant graduellement les oeufs. Ajouter les drops, *le* cacao poudre et la farine tamisée ensemble, avant d'incorporer le beurre fondu. Ne pas monter l'appareil. Dresser aux $^{3}/_{4}$ dans des moules beurrés ou "Flexipan" de 4 de diamètre. Déposer une framboise avant cuisson.

Cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes.

Il est conseillé de cuire les moelleux chocolat en même temps que les moelleux nature pour la coloration. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau *avec* un peu d'alcool de framboises.



# *Moelleux pistache et griottines*

300 g de pâte d'amande
crue 50%
20 g de pâte de pistache
150 g d' oeufs
30 g de farine tamisée
75 g de beurre fondu 5
g de Kirsch
q.s. de griottines

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue et la pâte de pistache en ajoutant les oeufs graduellement. Ajouter la farine, le beurre fondu et le Kirsch. Ne pas monter l'appareil. Dresser aux $^{3}/_{4}$ dans des moules beurrés ou "Flexipan" de 4 cm de diamètre. Sur chaque moelleux, déposer une griottine très bien égouttée. Cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes. Il est également possible de puncher à la sortie du four *avec* du Kirsch ou du jus des bocaux de "griottines".



# Financiers

165 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
15 g de trimoline
150 g de blancs d'oeufs
90 g de beurre noisette
65 g de farine
2 g de levure chimique
2 g de vanille liquide

Mettre le sucre *glace* et la poudre d'amande dans la cuve du batteur; mélanger la trimoline à la feuille. Ajouter les blancs d'oeufs, le beurre noisette et la vanille, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil au froid pendant environ 2 heures. Dresser dans des moules à financier beurrés ou "Flexipan Petits-fours". Cuire au four ventilé à 2 IO°C pendant environ 12 minutes.

# Financiers chocolat

165 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
15 g de trimoline
150 g de blancs d'oeufs
90 g de beurre noisette 2 g de vanille liquide 40 g de farine
30 g de cacao poudre
2 g de levure chimique

Mettre le sucre glace et la poudre d'amande dans la cuve du batteur; mélanger la trimoline à la feuille. Ajouter les blancs, le beurre noisette et la vanille, puis la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre. Laisser reposer l'appareil au froid pendant environ 2 heures. Dresser dans des moules à financier beurrés ou "Flexipan Petits-fours". Cuire au four ventilé à 210°C pendant environ 12 minutes.

# *Amarettis*

135 g d'amandes entières émondées
25 g d'amandes amères
175 g de sucre semoule 50 g d'écorces d'oranges confites
60 g de blancs d'ceufs

60 g de blancs d'oeufs
50 g de sucre semoule

Au robot coupe, mixer pendant un minimum de IO minutes les amandes entières émondées et les amandes amères en ajoutant le sucre semoule, les écorces d'oranges et les premiers blancs d'oeufs (la masse devient pâteuse et tiède).
Détendre progressivement la masse obtenue et les blancs d'oeufs montés serrés avec le sucre. Dresser des petites boules sur feuille de "Silpat" à la poche douille n° 8. Saupoudrer de sucre glace et laisser sécher pendant une nuit ou pendant 2 heures à l'étuve à 35°C. Former des carrés grossiers avec les doigts. Cuire au four ventilé à I80°C pendant IO à 12 minutes. Coller dos à dos deux amarettis, en garnissant *de* framboise pépins ou de confiture d'oranges amères à la poche douille n° 8.







# Madeleine pistache

90 g de beurre pommade 85 g de sucre semoule IO g de cassonade
I pincée de sel
20 g de pâte de pistache
I00 g d'oeufs
100 g de farine
2,5 g de levure chimique

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade, sel et pâte de pistache. Ajouter les oeufs puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil pendant Ih30 minimum. Dresser dans des plaques à madeleines préalablement beurrées deux fois puis farinées. Cuire à four chaud à 210°C pendant 5 à 7 minutes. Four ventilé, clé ouverte.



# Madeleine vanille et chocolat

APPAREIL VANILLE

90 g de beurre pommade
I00 g d'oeufs
85 g de sucre semoule
IO g de cassonade
I pincée de sel
2 g de vanille liquide 2,5 g de levure chimique 90 g de farine

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade, sel et vanille liquide. Ajouter les oeufs puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil pendant Ih30 minimum.

APPAREIL CHOCOLAT

90 g de beurre pommade
85 g de sucre semoule
IO g de cassonade
I pincée de sel
I00 g d'oeufs
60 g de farine
2,5 g de levure chimique
30 g de cacao poudre

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade et sel. Ajouter les oeufs puis la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre. Laisser reposer l'appareil pendant Ih30 minimum.

MONTAGE ET FINITION

Dans des plaques à madeleines préalablement beurrées deux fois puis farinées, dresser l'appareil vanille à la poche douille n° 9, puis une petite boule d'appareil chocolat à la poche à douille n°6 au centre de l'appareil vanille. Cuire à four chaud à 2I0°C pendant 5 à 7 minutes. Four ventilé, clé ouverte.

# Pain d'épices moelleux

300 g de miel
200 g de farine *de* seigle
100 g de farine de gruau
20 g de levure chimique 60 g de sucre semoule
150 g de lait
200 g d'oeufs entiers
1,5 cuillère à soupe de cannelle
1/, cuillère à soupe de muscade
1/, cuillère à soupe d'anis
5 g de vanille liquide
2 citrons, 2 oranges zestés

Tamiser les farines et la levure chimique. Mélanger les oeufs et le sucre, ajouter le lait et le miel liquide tiède, puis les farines et la levure chimique tamisées ensemble ainsi que la vanille, les zestes et les épices.
Couler à la poche douille n°9 dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 160°C pendant 12 à 14 minutes.



# Pain d'épices moelleux au chocolat

300 g *de* miel
200 g de farine de seigle
100 g de farine de gruau
30 g de cacao poudre
20 g de levure chimique
60 g de sucre semoule
150 g *de* lait
200 g d'oeufs entiers
1,5 cuillère à soupe rase de cannelle
1/, cuillère à soupe rase de muscade
1/2 cuillère à soupe rase d'anis
5 g de vanille liquide
2 citrons, 2 oranges zestés

Tamiser les farines, le cacao poudre et la levure chimique. Mélanger les oeufs et le sucre, ajouter le lait et *le* miel liquide tiède, puis les farines, le cacao poudre et la levure chimique tamisés ensemble ainsi que la vanille, les zestes et les épices.
Couler à la poche douille n°9 dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre et cuire au four ventilé à I 60°C pendant 12 à 14 minutes.

# Moelleux café et noix

250 g de pâte d'amande crue 50% 125 g d'oeufs
25 g de farine tamisée
60 g de beurre 10 g de Trablit q.s. de rhum brun

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en incorporant les oeufs graduellement. Ne pas monter l'appareil. Ajouter enfin la farine, *le* beurre fondu et le Trablit. Garnir aux $^3/_4$ les moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre (ou autres moules, préalablement beurrés.

Sur chaque moelleux, déposer un cerneau de noix et cuire au four ventilé à I80°C, 8 à IO minutes. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec du rhum brun 54%.

# Moelleux citron et gingembre

250 g de pâte d'amande crue 50%
125 g d'oeufs
25 g de farine tamisée
I zeste de citron jaune
60 g de beurre fondu q.s. *de* morceaux de gingembre
confit q.s. de rhum blanc

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en incorporant les oeufs graduellement. Ne pas monter l'appareil. Ajouter enfin la farine et le beurre fondu, puis *le* zeste de citron. Garnir aux $^3/_4$ les moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre (ou autres moules, préalablement beurrés.

Sur chaque moelleux, déposer un morceau de gingembre confit et cuire au four ventilé à I 80°C, 8 à IO minutes. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec du rhum blanc.





# Délice orange

125 g de poudre d'amande
125 g de sucre *glace*
15 g de farine
I zeste d'orange
100 g *de* blancs d'oeufs montés
q.s. de colorant rouge

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine, puis ajouter le zeste d'orange. À la Maryse, incorporer ce mélange aux blancs montés (non serrés avec du sucre) et colorer à la fin du montage avec le colorant rouge.
Dresser à la poche à douille n°7 de forme ovale ou éventuellement dans des chablons de forme ovale. Saupoudrer de sucre glace, poser un losange d'écorce d'oranges confites sur chaque petit-four.
Cuisson à I80°C au four ventilé pendant 7 à IO minutes si les petits-fours sont chablonnés sur feuille de "Silpat", et IO à 12 minutes s'il sont dressés sur plaques beurrées et farinées.
La même recette peut être réalisée au citron avec le zeste de citron et un losange de citron confit en décor.



# Cookies

200 g de beurre pommade 150 g de sucre semoule 200 g de vergeoise blonde (sucre roux)
3 g de vanille liquide I00 g d'oeufs
400 g de farine
6 g de sel
4 g de levure chimique 300 g de drops

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la vergeoise, puis ajouter la vanille et les oeufs successivement sans trop travailler l'appareil. Verser alors la farine tamisée avec le sel et la levure chimique, puis finalement les drops.
Dresser des boules d'environ IO g à l'aide d'une poche à douille *n°10* et cui au four ventilé à 180°C pendant 7 à 8 minutes.

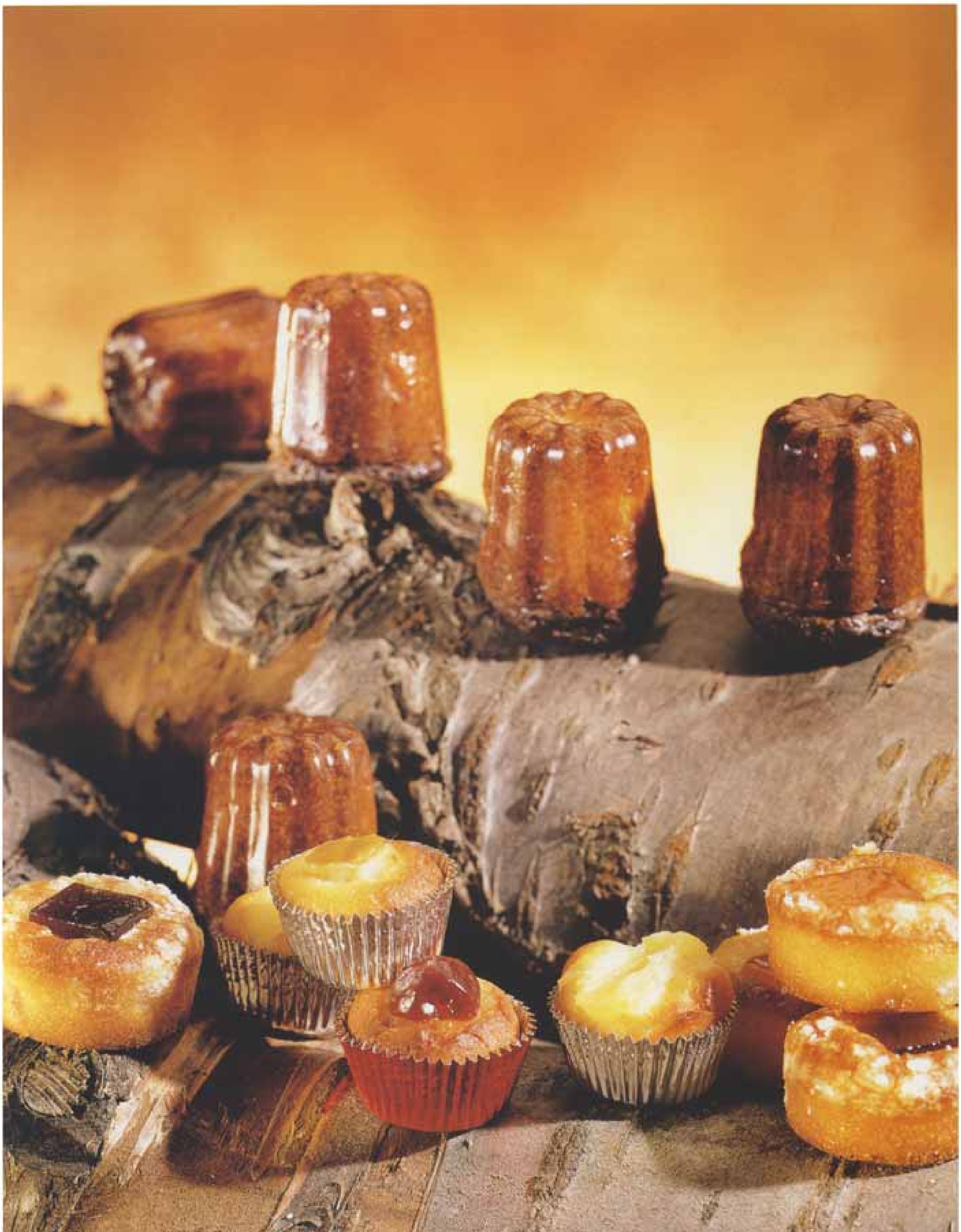


# *Mini pains de Gênes*

900 g de pâte d'amande
crue 50%
150 g d'oeufs
(I) 480 g
d'oeufs (2) 70 g
de farine 70 g
de fécule
270 g de beurre fondu
chaud
20 g de rhum brun
20 g de Cointreau

Détendre la pâte d'amande à la feuille au batteur avec la première partie des oeufs et incorporer la deuxième partie oeuf par oeuf. Bien monter jusqu'au ruban, ajouter la farine et la fécule tamisées ensemble, puis le beurre chaud et les alcools. Verser dans des moules "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre, avec des amandes effilées au fond. Cuire à I70-180°C au four ventilé pendant 12 à 15 minutes.





# Caissettes aux fruits

40 g de jaunes d'oeufs I60 g d'oeufs entiers 525 g de pâte d'amande crue 66%
25 g de sucre inverti I g *de* sel
150 g de beurre fondu chaud
60 g de farine tamisée

Au batteur, à la feuille, incorporer petit à petit les jaunes d'oeufs puis les oeufs entiers dans la pâte d'amande. Ajouter ensuite le sucre inverti, le sel, le beurre fondu chaud et finalement la farine tamisée. Dresser à la poche à douille unie n° 7, dans des petites caissettes ou dans des "Flexipan" de 4 *en* de diamètre et disposer au centre un fruit de votre choix: poire, ananas, cerise, abricot,...

Cuisson au four ventilé à 180°C pendant 12 à 14 minutes ou à 200°C dans un four classique.

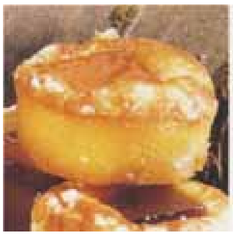


# Petits soleils

80 g de jaunes d'oeufs
400 g de pâte d'amande crue 50%
I g de sel
I00 g d'oeufs entiers
150 g d'écorces d'oranges confites
50 g noix de coco râpée
15 g de Cointreau
150 g de beurre fondu chaud

APPAREIL AMANDE

Incorporer graduellement les jaunes d'oeufs dans la pâte d'amande crue puis ajouter le sel et les oeufs entiers. Ensuite, mélanger les écorces d'oranges confites hachées menu, la noix de coco râpée préalablement macérée dans *le* Cointreau pendant IO minutes, puis le beurre fondu chaud. Réserver pour le montage.



1.120 g de pulpe de framboises
1.120 g de sucre cristal 28 g de pectine jaune 280 g de glucose
14 g d'acide tartrique.
30 g d'eau

PÂTE DE FRUITS FRAMBOISES

Mettre la pulpe de framboise dans un bassin en cuivre et porter à ébullition. Mélanger la pectine et le sucre semoule puis le glucose. Cuire à I00° C ou 76° Brix au réfractromètre. Retirer du feu et ajouter l'acide tartrique mélangé avec l'eau. Couler en cadre de I cm de haut et laisser refroidir. Détailler ensuite à la guitare ou au couteau de petits carrés de I cm sur I cm.

Cette dose donne un cadre de 33 cm x 33 cm x I cm d'épaisseur.

MONTAGE ET FINITION

Dresser l'appareil amande à la poche à douille n° 8 dans des moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre et placer au centre un petit cube de pâte de fruit tendre (framboise, passion, poire, orange, abricot,...). Saupoudrer de sucre glace et cuire au four ventilé à I80°C ou au four classique à 200°C pendant 12 à 14 minutes.

# *Mini cannelé bordelais*

I l de lait
I gousse de vanille
100 g de beurre
500 g de sucre semoule 180 g de jaunes d'ceufs 50 g d'ceufs
250 g de farine
100 g de rhum brun
I pincée de sel

Faire bouillir *le* lait *avec* la gousse de vanille fendue et laisser infuser. Retirer la gousse de vanille. Mélanger dans l'ordre: le beurre pommade, le sucre semoule, les jaunes d'ceufs, les oeufs entiers, la farine, le rhum, le sel et le lait tiède. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures minimum.
Graisser des petits moules à cannelés. Garnir avec la préparation bien mélangée. Enfourner à 2I0°C après IO minutes à 15 minutes. Régler le four à 170- I80°C pendant 20 minutes (total: 30 à 35 minutes de cuisson).

Il est important de préciser que le moule sera graissé avec une graisse appropriée, liquide ou en bombe, mais surtout pas beurré.





# Pavé pistache

125 g de jaunes d'oeufs
1.250 g de pâte d'amande crue 50%
125 g de pâte de pistache colorée
I g de sel
375 g de beurre fondu chaud
q.s. de pâte d'amande crue 50% pour l'abaisse q.s. de nappage abricot q.s. de pistaches hachées

MOELLEUX AMANDE

À la feuille, au batteur, incorporer délicatement les jaunes d'oeufs dans la pâte d'amande, la pâte de pistache et le sel, puis ajouter enfin le beurre fondu chaud et réserver pour le montage.

MONTAGE ET FINITION

Au laminoir, faire une abaisse de pâte d'amande crue 50% d'environ 3 millimètres d'épaisseur et la placer au fond d'un cadre de 30 x 40 sur 3 cm de haut. Couler dessus l'appareil moelleux amande et cuire au four ventilé à I50°C pendant 50 à 60 minutes.

Sortir du four, ôter le cadre, parer les bords, imbiber copieusement de kirsch et napper le dessus au nappage abricot. Coller aussitôt des pistaches hachées bien calibrées, couper en petits carrés de 2,5 cm de côté, puis saupoudrer légèrement de sucre glace.



# Croquets

350 g d'amandes brutes
600 g de sucre glace
150 g de blancs d'ceufs
250 g *de* farine

Passer les amandes brutes au mixer sans les broyer trop finement afin qu'il reste encore de gros morceaux.

Mélanger au batteur, à la feuille, le sucre glace, les blancs d'oeufs, la farine tamisée, puis ajouter les amandes brutes en morceaux. Ne pas trop pétrir la pâte. Former des bandes carrées de 2,5 cm de côté aplaties avec les mains de chaque côté. Réserver au réfrigérateur pendant environ I heure. Couper dans les bandes des petits tronçons d'environ I cm d'épaisseur, les disposer sur plaques et feuilles de "Silpat", les dorer à la dorure, rayer à la fourchette (décor classique des croquets), puis cuire au four ventilé à I 70-180°C pendant environ 10 minutes. Contrôler la cuisson à la couleur.



# Amandines aux pignons

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

CRÈME D'AMANDE

200 g de beurre pommade
250 g de sucre glace
150 g d'oeufs
250 g de poudre d'amande
25 g de poudre à flan 25 g de rhum St James 54% V
450 g de crème pâtissière

Mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter graduellement les oeufs puis la poudre d'amande, la poudre à flan et le rhum brun. Mélanger la crème pâtissière au dernier moment lors de l'utilisation. Elle correspond à la moitié du poids de la crème d'amande.

MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 millimètres d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ – 2 au laminoir. Foncer les petites tartelettes dans des "Flexipan Tartelettes" et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Garnir celles-ci de crème d'amandes et parsemer le dessus de pignons. Cuire au four ventilé à I70-180°C, à la couleur, pendant 14 à 16 minutes.



# Brownies

500 g de beurre
240 g *de* couverture mi-amère 58%
600 g de sucre semoule
400 g d'oeufs
350 g de farine
200 g de noisettes grillées

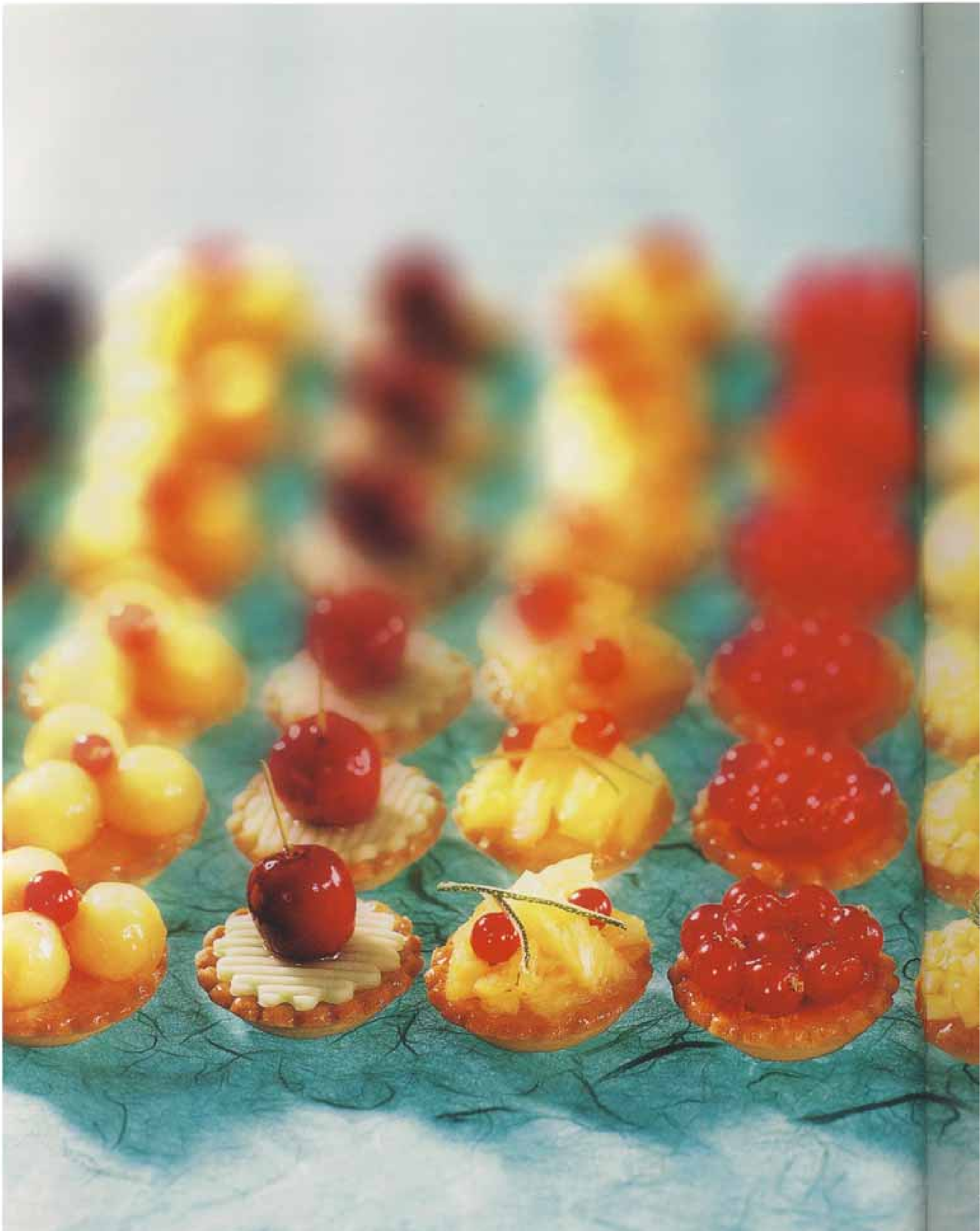
Dans le batteur, avec le fouet, verser la couverture fondue à 35°C dans *le* beurre pommade, ajouter le sucre semoule, puis les oeufs, un à un. Ajouter alors la farine tamisée, puis les noisettes légèrement grillées et concassées. Verser l'appareil à environ 2 cm de haut dans un cadre 30 x 40 cm, couvrir d'une feuille de papier cuisson légèrement beurrée et cuire au four ventilé à I80°C pendant environ 20 minutes.

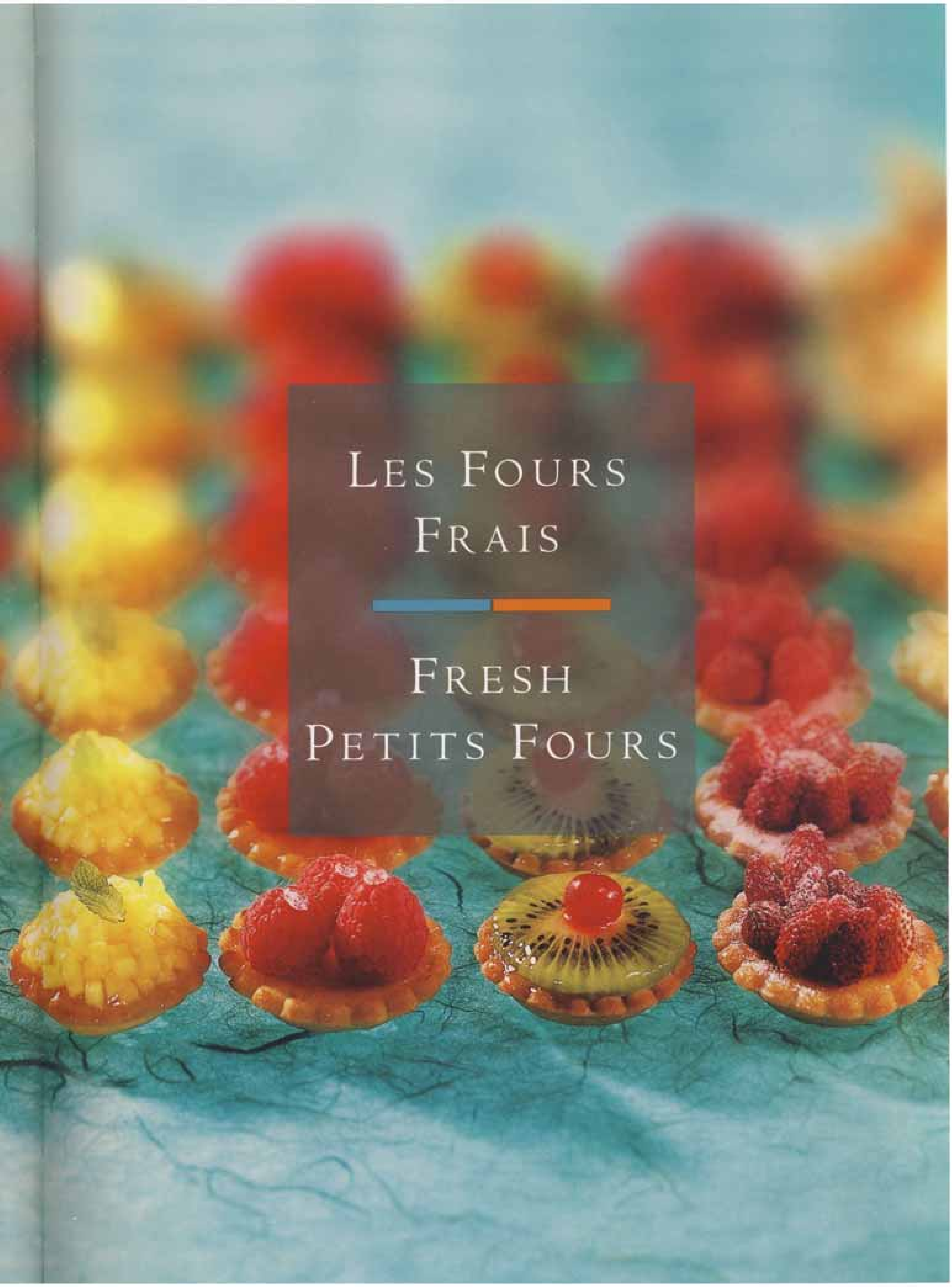
À la sortie du four, ôter la feuille de papier, laisser refroidir et découper en carrés d'environ 3 cm de coté. Pour la présentation, saupoudrer légèrement de sucre glace "neige decor .

# *Safari*

- 500 g de pâte d'amande crue 50%
- 500 g diceufs
- I00 g de farine
- IO g de fécule
- 80 g de beurre chaud
- q.s. *de* rhum brun

Détendre à la feuille, au batteur, la pâte d'amande crue avec les oeufs (les ajouter progressivement, un à un).
Laisser monter à vitesse moyenne pendant 20 à 25 minutes, puis ajouter la farine tamisée avec la fécule et finalement *le* beurre fondu chaud.
Dresser dans des moules "Flexipan Petits-fours" de 4 de diamètre (aux 3/4) et cuire au four ventilé à I70°C pendant 12 à 15 minutes.
Arroser copieusement de rhum brun 54% à la sortie du four à l'aide d'un pinceau.
Vous pouvez également utiliser cette masse pour réaliser des moelleux individuels de longue conservation.





# Les Fours Frais

# Fresh Petits Fours

# Tartelettes aux fruits

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

CRÈME D'AMANDE

200 g de beurre pommade
250 g de sucre glace
150 g d'ceufs
250 g de poudre d'amande
25 g de poudre à flan 25 g de rhum St James 54% V
450 g de crème fleurette

Mélanger le beurre et le sucre glace; ajouter graduellement les oeufs puis la poudre d'amande, la poudre à flan et le rhum brun. Mélanger au dernier moment la crème fleurette avant l'utilisation: elle correspond à la moitié du poids de la crème d'amande.

CRÈME COCO

250 g de sucre glace
200 g de beurre
150 g d'oeufs
200 g de noix de coco râpée
30 g de poudre à flan
20 g de rhum blanc
425 g de crème pâtissière

Mélanger le beurre et le sucre glace; ajouter graduellement les oeufs puis la noix de coco râpée, la poudre à flan et le rhum blanc. Réserver au froid et mélanger la crème pâtissière au dernier moment avant l'utilisation: elle correspond à la moitié du poids de la crème coco.

MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée amandes à 2 millimètres d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ - 2 au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser poser. Garnir celles-ci de crème d'amande ou de crème coco en fonction des fruits utilisés. Cuire à I70-180°C au four ventilé, pendant 12 à 14 minutes, à la couleur.
Après refroidissement, garnir de fruits de saison préalablement nappés de nappage neutre.
Crème d'amande: fraise, framboise, abricot, poire, cassis, groseille, myrtille,...
Crème coco: ananas, mangue, papaye, kiwis, physalis, kumquat,...



# Tartelettes chibouste

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

## CRÈME D'AMANDE

DO g de beurre pommade 50 g de sucre glace 50 g d'oeufs 50 g de poudre d'amande 25 g de poudre à flan 25 g de rhum brun 50 g de

4

Mélanger le beurre et le sucre glace; ajouter graduellement les oeufs puis la poudre d'amande, la poudre à flan et le rhum brun. Mélanger au dernier moment la crème fleurette avant l'utilisation: elle correspond à la moitié du poids *de* la crème d'amande.

## CRÈME CHIBOUSTE

2 50 g *de* lait
I gousse de vanille
20 g de jaunes d'oeufs
75 g de sucre semoule
20 g de poudre à crème
8 g de gélatine en feuilles

4
50 g de meringue italienne

Faire une crème pâtissière. Verser *le* lait bouillant dans lequel on aura fait infuser la gousse de vanille sur le mélange jaunes d'oeufs, sucre et poudre à crème, puis cuire sur *le* feu 2 minutes. Ajouter la gélatine trempée dans l'eau froide puis égouttée, et ensuite la meringue italienne à chaud.

## MERINGUE ITALIENNE

2

25 g de sucre semoule 75 g d'eau 50 g de blancs d'oeufs montés
30 g de sucre semoule

Cuire le sucre et l'eau à 121°C puis verser sur les blancs montés et serrés avec la deuxième partie du sucre. Laisser monter quelques minutes avant le mélange.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ - 2 au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Garnir de crème d'amande, cuire au four à 180°C, à la couleur, pendant 12 à 14 minutes. Confectionner la chibouste et la dresser dans les "Flexipan Petits-fours". Placer au surgélateur, démouler, placer sur la petite tartelette, puis caraméliser et décorer de fruits frais.





# *Savarin petit four*

- 200 g de lait tiède
- 20 g de levure fraîche
- 450 g de farine
- 40 g de sucre semoule
- IO g *de* sel
- 250 g d'oeufs
- 100 g de beurre noisette (à la fin)
- I zeste de citron (facultatif)

Mélanger le lait tiède et la levure dans un bassin. Au batteur, à la feuille, verser les oeufs sur la farine, le sel et le sucre, puis ajouter *le* lait mélangé avec la levure. Travailler jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve et ajouter le beurre noisette et le zeste de citron.

Mouler aussitôt dans des moules "Flexipan" de forme savarin en utilisant une poche à douille n°8. Faire pousser à l'étuve et cuire sur plaque chaude à 200°C au four classique ou à I80°C au four ventilé pendant 14 à 16 minutes.

## SIROP DE TREMPAGE

- I 1 d'eau
- 450 g de sucre semoule
- 150 g de jus de fruits de la passion
- 150 g de rhum St James 54% V

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le jus de fruit de la passion. Laisser tempérer, puis ajouter le Rhum.

## CRÈME CHANTILLY

- I.000 g de crème fleurette
- 80 à I00 g de sucre glace
- 20 g de sucre vanillé incolore

Mélanger la crème fleurette avec le sucre glace et le sucre vanillé, monter au batteur ou au fouet en veillant à avoir une crème fleurette bien froide pour un meilleur foisonnement.

## MONTAGE ET FINITION

Tremper les petits savarins dans le sirop de trempage chaud, puis les égoutter sur grilles. Arroser de rhum brun 54° V, puis napper de nappage neutre avant de disposer une rosace de chantilly ainsi qu'un fruit frais nappé (framboise, kiwi, fraise des bois,...).



# Bouchon petit four

200 g de lait tiède
20 g de levure fraîche
450 g de farine
40 g de sucre semoule
10 g de sel
250 g d'oeufs
100 g de beurre noisette (à la fin)
1 zeste de citron (facultatif)
100 g de raisins de Corinthe

Mélanger le lait tiède et la levure dans un bassin. Verser les oeufs sur la farine, *le* sel et le sucre, au batteur à la feuille, puis ajouter le lait mélangé avec la levure. Travailler jusqu'à *ce* que la pâte se décolle et ajouter enfin *le* beurre noisette, le zeste de citron et les raisins de Corinthe.
Mouler aussitôt en utilisant une poche à douille n°8 dans des moules bouchons. Faire pousser à l'étuve et cuire sur plaque chaude à 200°C au four classique ou à 180°C au four ventilé, pendant 14 à 16 minutes.

SIROP DE TREMPAGE

1 l d'eau
450 g de sucre semoule
150 g de rhum St James 54% V

Porter à ébullition l'eau et le sucre, puis ajouter le rhum.

MONTAGE ET FINITION

Tremper les petits bouchons dans le sirop de trempage, puis les égoutter sur grilles. Arroser de rhum St James 54° V, puis napper de nappage neutre.

# Carolines café

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

GLAÇAGE AU FONDANT voir recette page 178

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

1 kg de crème pâtissière
25 à 30 g d'extraits de café Trablit

Bien lisser la crème pâtissière au fouet et ajouter le Trablit. Réserver pour la garniture.

MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n°8 sur une longueur de 6 cm de long et cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.
Après cuisson, garnir l'intérieur des petites carolines à la poche à douille n° 5 avec la crème pâtissière *café* et glacer le dessus au fondant café.



# *Carolines chocolat*

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

GLAÇAGE AU FONDANT voir recette page 178

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT

400 g de lait
50 g de cacao pâte
400 g de couverture mi-amère 58%
I kg de crème pâtissière

Faire bouillir *le* lait, ajouter *le* cacao pâte et la couverture mi-amère pour obtenir une crème ganache. Ajouter la crème pâtissière et redonner un bouillon. Refroidir rapidement.
Facultatif: pour obtenir une *crème* onctueuse, vous pouvez ajouter 100 g *de* crème chantilly pour I kg de crème pâtissière chocolat.

MONTAGE ET FINITION
Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n° 8 sur une longueur de 6 cm de long et cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.
Après cuisson, garnir l'intérieur des petites carolines à la poche à douille n° 5 avec la *crème* pâtissière chocolat et glacer *le* dessus au fondant chocolat.



# *Tartelettes noix caramel*

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

CARAMEL AUX FRUITS SECS

250 g de sucre semoule
75 g de glucose I00
g d'eau
125 g de crème fleurette
30 g *de* miel 125 g
de noix I00 g de
noisettes
25 g *de* pistaches

Cuire, au caramel clair, *le* sucre semoule, le glucose et l'eau. Décuire avec la crème fleurette et le miel préalablement chauffés, puis mélanger fruits secs, noix, noisettes et pistaches. Verser cet appareil encore chaud dans les fonds de mini tartelettes cuites en pâte sablée.

MONTAGE ET FINITION
Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I 3/4 – 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Cuire à blanc à I 80°C au four ventilé, pendant 12 à 14 minutes, à la couleur.
Après refroidissement, garnir comme indiqué ci-dessus.
La même recette permet de réaliser une tarte aux noix en utilisant 250 g de noix à ajouter au caramel.



# Bandes de fruits

FEUILLETAGE voir recette annexe page 170

q.s. d'abricots au sirop
q.s. de pistache hachées
q.s. de nappage neutre

CRÈME D'AMANDE PISTACHE

I00 g de beurre pommade
125 g de sucre glace
125 g de poudre d'amande
12 g de poudre à flan
12 g de rhum brun 54%V
75 g d'oeufs
35 g de pâte de pistache
150 g de crème pâtissière

Mélanger le beurre et le sucre glace, puis ajouter les oeufs graduellement, la poudre d'amande, la poudre à flan, la pâte pistache et le rhum. Enfin, ajouter la crème pâtissière, puis stocker au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Utiliser du feuilletage à 6 tours et étaler au laminoir à environ 2 millimètres d'épaisseur. Recouvrir une plaque 60 x 40 cm et une feuille de papier de cette pâte feuilletée, piquer légèrement au pique-vite. Passer la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes et couper au couteau dans le sens de la longueur pour obtenir des bandes de 8 cm de large sur 60 cm de long. Couper, de chaque coté de *ces* bandes, des bandelettes d'environ I cm de large et les placer, en mouillant légèrement au pinceau *avec de* l'eau, sur les bandes de 6 cm de large obtenues afin de former les bandes de tartelettes. Chiqueter les bords à l'aide d'un couteau d'office, dorer le dessus et laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes.
Après repos, dresser au milieu de la bande de tartelettes la crème d'amande pistache avec une poche à douille n° 7. Disposer des oreillons d'abricots au sirop coupés en petits quartiers et cuire dans un four ventilé à 160 - I70°C pendant 12 à 14 minutes. Contrôler la cuisson à la couleur.
Après cuisson, laisser refroidir, napper de nappage neutre, et parsemer le dessus d'un peu de pistaches hachées. Couper des petites parts d'environ 2 cm.
Vous pouvez également utiliser d'autres fruits comme les mirabelles, les reines Claude, les poires, etc.





# Narcisses

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

## CRÈME CHANTILLY

1.000 g de crème fleurette
80 à 100 g de sucre glace
20 g *de* sucre vanillé incolore

Mélanger la crème fleurette avec le sucre glace et le sucre vanillé, monter au batteur ou au fouet en veillant à avoir une *crème* fleurette bien froide pour un meilleur foisonnement.

## MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n°8 sur une longueur de 6 cm de long, puis parsemer d'amandes hachées. Cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux. Après cuisson, couper les narcisses en deux, garnir, avec une poche à douille cannelée n°5, de quelques rosaces de crème chantilly et disposer des quarts de fraises préalablement nappés au nappage neutre.

Vous pouvez également, selon la saison, garnir avec d'autres fruits tels que groseilles, framboises, fraises des bois, etc.





# Choux pralinés

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

## CRÈME PÂTISSIÈRE PRALINÉE

600 g de beurre
125 g de praliné noisette
125 g de praliné amande
750 g de crème

Travailler le beurre pommade assez ferme avec les pralinés, monter le tout dans la cuve du batteur au fouet, tout doucement, et ajouter la crème pâtissière.

## MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n° 8 en petites boules et parsemer d'amandes hachées avant cuisson. Cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.

Après cuisson, couper les petits choux en deux, garnir l'intérieur d'une belle rosace de *crème* pâtissière pralinée, disposer le chapeau et saupoudrer de sucre glace.

# Choux au Cointreau



PÂTE À CHOUX voir recette page 176

GLAÇAGE AU FONDANT voir recette page 178

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE COINTREAU

I kg de crème pâtissière
50 g de Cointreau

Bien lisser la crème pâtissière au fouet et ajouter le Cointreau. Réserver pour la garniture.

MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n°8, en petites boules. Cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.

Après cuisson, garnir les petits choux de crème pâtissière Cointreau, glacer les petits choux avec un fondant coloré orange et positionner en décor une petite boule de gelée de framboise et feuille d'or.

# Craquants fruits rouges

LES MACARONS TRADITIONNELS voir recette page 156

CRÈME LÉGÈRE À L'ANIS

250 g de crème pâtissière
20 g de Pastis ou Pernod
75 g de crème fouettée

Bien lisser la crème pâtissière avec le Pastis, puis incorporer délicatement la crème fouettée.

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

MONTAGE ET FINITION

Dresser une petite boule de crème légère à l'anis sur un demi-macaron, disposer des framboises, puis refermer l'ensemble avec un deuxième demi-macaron.

VARIANTE

Les craquants peuvent être garnis de différentes crèmes légères aromatisées à l'alcool (Cointreau, rhum, kirsch, mais également aux parfums d'épices (cannelle, muscade, ...) ou de fleurs (violette, coquelicot, lavande, ...). Toutes les garnitures seront assorties des fruits correspondant au parfum.



# Tartelette au citron

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

CRÈME CITRON

3 zestes de citron
150 g de jus citron
150 g de sucre semoule
250 g de beurre
300 g d'oeufs entiers 150
g de sucre semoule
5 g de gélatine en feuilles
(facultatif)

Zester 3 citrons dans une casserole, ajouter le jus de citron, le sucre semoule et le beurre, puis donner un bouillon. Verser l'ensemble sur les oeufs et la deuxième partie du sucre avant de faire bouillir l'ensemble 3 minutes. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide, chinoiser et stocker au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I 3/4 — 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé, pendant 12 à 14 minutes, à la couleur.
Après refroidissement, dresser, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 9, des petites boules dans les fonds de pâte sablée précuits à blanc, puis napper de nappage neutre.
Décorer d'un petit grillage en chocolat noir et d'une feuille de menthe.



# Tartelette au citron meringuée

Prendre les petites tartelettes au citron garnies sans les napper de nappage neutre et disposer une rosace de meringue italienne qui sera ensuite brûlée au chalumeau.

MERINGUE ITALIENNE

350 g de sucre semoule
90 g d'eau
200 g blancs d'oeufs
50 g de sucre semoule

Cuire les 350 g de sucre semoule avec de l'eau à 121°C et verser sur les blancs montés serrés avec la deuxième partie du sucre. Laisser monter en deuxième vitesse jusqu'au refroidissement complet.

# Tartelettes citron caramélisée

Prendre les petites tartelettes au citron garnies sans les napper de nappage neutre et saupoudrer de sucre cristal avant de brûler à l'aide du fer à caraméliser ou du chalumeau.



# LES FOURS

# DE PRESTIGE

# *Croustillant praliné*

q.s. de griottines hachées

BISCUIT MOELLEUX

200 g de beurre
200 g de sucre semoule
70 g de poudre d'amande
150 g d'oeufs
200 g de farine
5 g de levure chimique
IO g de rhum 54%
40 g de sucre vanillé

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter ensuite progressivement les oeufs, puis la farine tamisée avec la levure chimique et finalement le rhum et le sucre vanillé. Dresser à la poche à douille n°9, une hauteur d'environ I cm dans les "Flexipan Tartelettes" et cuire au four ventilé à I80°C pendant environ IO minutes.

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PRALINÉE

200 g de crème pâtissière
120 g de pâte de noisette 1
kg de crème au beurre

Bien lisser la crème pâtissière, ajouter la pâte de noisette, puis finalement la crème au beurre.

PALET DE ROMIAS

I00 g de glucose
I00 g de cassonade
100 g d'amandes effilées
I00 g de beurre

Dans une casserole, faire fondre le glucose, ajouter directement la cassonade, puis les amandes effilées et le beurre. Surtout ne pas cuire l'ensemble. Étaler sur un "Silpat" pour laisser refroidir et durcir, puis mettre en petits rouleaux de 2 cm et placer au froid. Découper de petites rondelles d'environ 5 millimètres et disposer *celles-ci* dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 180°C, pendant environ IO minutes.

MONTAGE

Prendre les fonds de biscuit moelleux refroidis et disposer dessus une couronne de crème pralinée dressée avec une poche à douille cannelée n°6. Au centre de cette rosace, disposer quelques "griottines" hachées et recouvrir l'ensemble d'un petit palet de romias.



# Saint Jean

RECETTE POUR UN CADRE
DE 30 x 40 x 2,5 cm
DE HAUT

290 g de poudre d'amande
290 g de sucre glace
300 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre semoule

## DACQUOISE AMANDE

Tamiser le mélange poudre d'amande et sucre glace, puis l'incorporer dans les blancs d'oeufs montés serrés avec le sucre. Étaler la masse dans un cadre à biscuit de 40 x 60 x I cm. Cuire au four ventilé à 190°C pendant IO minutes environ.
À la sortie du four, laisser refroidir la feuille de biscuit dacquoise et la couper en deux pour obtenir deux feuilles aux dimensions du cadre 30 x 40 cm.

450 g de sucre semoule
120 g d'eau
225 g de blancs d'oeufs 750 g de beurre pommade 45 g de Trablit
40 g de Cognac
60 g de noix hachées

## CRÈME SAINT-JEAN

Cuire le sucre et l'eau à 121°C et les verser en filet sur les blancs montés. Laisser monter jusqu'au refroidissement complet et ajouter le beurre pommade, le Trablit et le cognac, puis finalement les noix hachées finement. Il est préférable de prélever 300 g de crème environ avant d'ajouter les noix hachées pour lisser le cadre au montage.

500 g de pâte à glacer lait
200 g de couverture lactée
50 g d'huile végétale

## GLAÇAGE PÂTE À GLACER LAIT

## MONTAGE

Dans un cadre de 30 x 40 sur 3,5 cm de haut, disposer au fond une feuille de dacquoise amande puis la crème Saint-Jean; ensuite, un deuxième fond de dacquoise amande, puis finalement les 300 g de crème Saint-Jean sans les noix, que nous avons gardées pour lisser le dessus des entremets. Mettre le cadre au réfrigérateur, environ 2 heures.
Décercler le cadre et glacer *le* dessus avec le glaçage lait, puis couper au couteau chaud des petits carrés de 3 cm de coté. Décorer le dessus à l'aide d'une petite feuille d'or.
Pour un travail plus rapide, dès le glaçage fini, vous pouvez également utiliser la guitare avec un bras de coupe de 3 cm, qui permettra un travail plus rationnel et régulier.



# *Tartelette orange*

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ — 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé, 5 à 6 minutes, pré-cuire à la couleur.

## APPAREIL ORANGE

300 g d'oeufs
250 g de sucre semoule
I00 g de beurre fondu très chaud
200 g de jus d'orange
I zeste d'orange

Mélanger les oeufs et le sucre, ajouter le beurre fondu chaud puis le jus d'orange et le zeste d'orange. Couler l'appareil dans des fonds de mini tartelettes en pâte sablée amande précuites à blanc et finir la cuisson dans un four ventilé à 170°C, environ IO minutes.

## ORANGES POCHÉES

300 g d'oranges en tranches
500 g d'eau
250 g de sucre semoule

Couper de fines tranches d'oranges à la machine à jambon et les faire cuire à consistance dans le sirop de sucre. Réserver au frais.

## MONTAGE ET FINITION

Les tartelettes oranges cuites et refroidies, recouvrir le dessus avec des tranches d'oranges pochées et hachées finement, puis saupoudrer de sucre cristal et caraméliser au fer chaud ou au chalumeau. Napper de nappage neutre et décorer d'une petite feuille de menthe.





# Croustillant pistache

q.s. *de* griottines hachées

BISCUIT MOELLEUX

200 g de beurre
200 g *de* sucre semoule
70 g de poudre d'amande
150 g d'oeufs
200 g de farine
g de levure chimique
IO g de rhum brun 54% V
40 g de sucre vanillé

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande ; ajouter progressivement les oeufs, puis la farine tamisée avec la levure chimique, suivies enfin du rhum et du sucre vanillé.
Dresser *avec* une poche à douille n° 9, à hauteur d'environ I cm dans les "Flexipan Tartelettes" et cuire au four ventilé à I80°C, environ IO minutes. 5

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PISTACHE

200 g de crème pâtissière
80 g de pâte de pistache
kg de *crème* au beurre

Bien lisser la *crème* pâtissière, ajouter la pâte de pistache, puis la crème au beurre. I

PALET DE ROMIAS

I00 g de glucose
100 g de cassonade
50 g d'amandes effilées
50 g de pistaches hachées
100 g de beurre

Dans une casserole, faire fondre le glucose, ajouter directement la cassonade, puis les amandes effilées, les pistaches hachées et le beurre. Surtout ne pas cuire l'ensemble.
Étaler sur un "Silpat" pour laisser refroidir et durcir, puis mettre en petits rouleaux de 2 cm de diamètre et placer au froid. Découper de petites rondelles d'environ 5 millimètres et disposer celles-ci dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à I 80°C, pendant environ IO minutes.

MONTAGE ET FINITION

Prendre les fonds de biscuit moelleux refroidis et disposer dessus une couronne de crème pistache avec une poche à douille cannelée n° 6. Au centre de cette rosace, disposer quelques griottines hachées et recouvrir l'ensemble d'un petit palet de romias.



# Savarin petit-four au chocolat

200 g de lait tiède
20 g de levure fraîche
400 g de farine
50 g de cacao poudre 40 g de sucre semoule IO g de sel
250 g d'oeufs
_100 g de beurre noisette (à la fin)

Dans un bassin, mélanger *le* lait tiède et la levure. Au batteur, à la feuille, verser les oeufs sur la farine, le cacao poudre, le sel et le sucre, puis ajouter le lait mélangé avec la levure. Travailler jusqu'à *ce* que la pâte se décolle du bord de la cuve et ajouter enfin le beurre noisette.
Mouler aussitôt dans des moules "Flexipan" de forme savarin en utilisant une poche à douille n° 8 . Faire pousser à l'étuve et cuire sur plaque chaude à 200°C au four classique ou I 80°C au four ventilé, pendant 14 à 16 minutes.

## SIROP DE TREMPAGE

I 1 d'eau
450 g de sucre semoule
150 g de rhum St James 54%V

Porter à ébullition l'eau et le sucre, laisser tempérer, puis ajouter le rhum.

## CHANTILLY CHOCOLAT

I000 g *de* crème fleurette
150 g de couverture mi-amère 58%
50 g de cacao pur pâte
50 g de sucre semoule

Faire bouillir la crème, ajouter le sucre puis verser le mélange sur la couverture mi-amère et *le* cacao pur pâte haché. Laisser reposer *cet* appareil pendant 24 heures au frigo, puis monter au batteur à l'aide du fouet, comme une crème chantilly.

## MONTAGE ET FINITION

Tremper les petits savarins dans le sirop de trempage, puis les égoutter sur grilles. Arroser de rhum brun 54% V, puis napper de nappage neutre avant de disposer une rosace de chantilly chocolat.







# L'opéra

RECETTE POUR UN CADRE DE 30 x 40 CM SUR 2,5 CM DE HAUT

250 g *de* poudre d'amande
250 g de sucre glace
70 g de farine
20 g de trimoline
170 g d'oeufs entiers (I)
170 g d'oeufs entiers (2)
50 g de beurre fondu 220 g de blancs d'oeufs 50 g de sucre semoule

600 g de crème au beurre
IO g d'extrait de café Trablit

160 g de lait
30 g de crème fleurette
225 g de couverture mi-amère 58%
150 g de beurre pommade

500 g de sirop à 30°B
200 g d'eau
55 g d'extrait *de* café Trablit

500 g de pâte à glacer brune
200 g de couverture chocolat mi-amère 58%
75 g d'huile

BISCUIT JOCONDE SPÉCIAL

Monter au fouet la poudre d'amande, le sucre *glace,* la farine, la trimoline et la première partie des oeufs entiers. Ajouter ensuite, au cours du montage, la deuxième partie des oeufs. Travailler l'ensemble pendant environ 15 minutes, puis ajouter le beurre fondu chaud suivis finalement des blancs d'oeufs

montés serrés avec le sucre semoule. Étaler la masse sur papier silicone à raison de 300 g par plaque 30 x 40 cm. Cette recette donne quatre feuilles de biscuit ou deux feuille de 60 x 40 cm (600 g par feuille).
Cuire dans un four à sole à 250°C ou dans un four ventilé à 230°C pendant 6 à 7 minutes. Retirer le biscuit de la plaque dès la sortie du four. Pour le montage, on n'utilisera que trois couches de biscuit Joconde.

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la crème au beurre souple avec le Trablit.

CRÈME GANACHE

Faire bouillir *le* lait et la crème fleurette et la verser sur la couverture hachée. Mélanger tout doucement, laisser tempérer et incorporer le beurre pommade.
Réserver pour le montage.



SIROP CAFÉ

Mélanger tous les ingrédients ensemble

GLAÇAGE OPÉRA

Fondre la pâte à glacer et la couverture chocolat et ajouter l'huile. Utiliser à 35°C environ.

MONTAGE ET FINITION

Le montage s'effectue en cadre de 30 x 40 cm sur 2,5 cm de hauteur. Passer à la palette une fine couche de pâte à glacer sur une feuille de biscuit Joconde. Attendre que la pâte à glacer soit prise et saupoudrer légèrement de sucre glace, retourner celle-ci à l'intérieur du cadre. Disposer 200 g de punch café sur la feuille, puis 300 g *de crème* au beurre *café,* une seconde feuille *de* biscuit Joconde imbibée de 200 g de punch, une couche de 300 g de crème ganache et enfin une dernière couche de biscuit imbibée de 200 g de punch *café.* Enfin, lisser le dessus du cadre avec la *crème* au beurre *café* restante et mettre le cadre au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
Glacer le dessus avec le glaçage Opéra, retirer le cadre et couper au couteau chaud des petits carrés de 3 cm de coté. Pour un travail plus rapide, dès le glaçage fini, vous pouvez également utiliser la guitare avec un bras de coupe de 3 cm, qui permettra un travail plus rationnel et régulier.

# *Mini tarte tatin*

FEUILLETAGE voir recette page 170

POMMES AU CARAMEL

375 g de sucre semoule
125 g de beurre
I gousse de vanille
2 kg de pommes "granith"
125 g *de* sucre semoule

Réaliser un caramel cuit à sec. Dans un poêlon en cuivre chauffé sur le feu, verser petit à petit la première partie de sucre semoule en mélangeant à la spatule. Arrivé à une couleur de caramel blond, stopper la cuisson avec le beurre et la gousse de vanille grattée. Verser tout le caramel obtenu sur une feuille de papier et laisser refroidir.
Éplucher les pommes, les couper en petits quartiers et mélanger la deuxième partie du sucre. Placer le tout au congélateur pendant 30 minutes.
Mixer *le* caramel froid pour obtenir une poudre de caramel et le mélanger aux pommes que l'on aura sorties du congélateur. Placer le tout dans un candissoire et cuire au four ventilé à 180°C, pendant 20-25 minutes. Réserver pour la finition.

DISQUES DE FEUILLETAGE

Utiliser du feuilletage à 6 tours et l'étaler au laminoir à environ 2 millimètres d'épaisseur. Recouvrir une plaque 40 x 60 cm et une feuille de papier. De cette pâte feuilletée, piquer légèrement au pique-vite. Passer la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes.
À l'aide d'un emporte-pièce uni de 4 cm de diamètre, découper des disques *de* feuilletage, que l'on placera sur plaque feuille de papier et laissera reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Après repos, saupoudrer légèrement de sucre semoule, recouvrir tous les disques d'une feuille de papier et d'une grille pour garder les petits fonds bien plats. Cuire dans un four ventilé à 170-180°C pendant 12 à 14 minutes. Contrôler la cuisson à la couleur.

MONTAGE ET FINITION

Dans des "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre, garnir l'intérieur d'une couche de pommes au caramel à environ 3 cm, puis placer le tout au four ventilé à I80°C pendant 12 à 14 minutes. Sortir le "Flexipan" du four, disposer un petit disque de feuilletage cuit sur les pommes et mettre *le* tout au réfrigérateur. Après environ
I heure de froid, démouler les petites tartes tarin. Servir tiède.



# Mini macaronade aux fruits rouges

## MACARONADE

250 g de pâte d'amande 50%
30 g de blancs d'oeufs frais

Détendre la pâte d'amande avec les blancs d'oeufs jusqu'à consistance souple, *de* façon à dresser à la poche, douille cannelée n° 5. Dresser des couronnes de 3 cm de diamètre. Laisser sécher dehors 24 heures.

## BISCUIT MACARON POUR MACARONADE

125 g de blancs d'oeufs
75 g de sucre semoule
75 g d'amande poudre
20 g de farine
100 g de sucre semoule

Monter les blancs au batteur et bien les meringuer avec le sucre, puis verser délicatement *le* mélange tamisé poudre d'amande, farine et sucre semoule. Dresser à la poche à douille n° 7, à l'intérieur des couronnes de pâte d'amande. Cuire 6 à 7 minutes à 200°C, four ventilé.

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

## CRÈME MOUSSELINE PISTACHE

250 g de crème au beurre 90 g de crème pâtissière 20 g de pâte de pistache

Au batteur, émulsionner la crème au beurre, puis ajouter la crème pâtissière parfumée avec la pâte de pistache.

## MONTAGE ET FINITION

Garnir la couronne de crème mousseline pistache avec une poche à douille cannelée n°7. Placer harmonieusement les différents fruits souhaités (fraises des bois, framboises, fraises, groseilles, myrtilles,...). Certains de ces fruits seront nappés de nappage neutre et d'autres tout simplement saupoudrés de sucre glace neige décor . Enfin, quelques pistaches hachées seront ajoutées pour la décoration.



# *Mini fraîcheurs pistache*

## SABLÉ BRETON

300 g de beurre souple 280 g de sucre semoule 8 g de sel
120 g de jaunes d'oeufs
400 g de farine
40 g de levure chimique

Mélanger le beurre souple, le sucre semoule et le sel. Ajouter les jaunes d'oeufs, puis finalement la farine tamisée avec la levure chimique. Dresser la pâte obtenue *avec* une poche n°8 dans des "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre à environ 5 millimètres d'épaisseur et cuire dans un four ventilé à I80°C pendant IO à 12 minutes. En cuisant, le sablé montera sur les bords pour former la tartelette. Laisser refroidir avant de démouler.

## CRÈME ALLÉGÉE *À* LA PISTACHE

200 g de lait
50 g de jaunes d'oeufs
50 g de sucre semoule
20 g de poudre à crème
20 g de pâte de pistache
250 g de crème fouettée
4 g de gélatine en feuilles

Faire bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchi jaunes d'oeufs, sucre et poudre à crème. Cuire sur le feu pendant environ 2 minutes et faire refroidir rapidement. Lisser la crème, ajouter la pâte de pistache, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue au micro-ondes, puis la *crème* fouettée. Réserver pour le montage.

## MONTAGE ET FINITION

Dans le fond de mini tartelette en sablé breton, disposer à la poche, douille cannelée n°6, une rosace de crème allégée pistache et disposer quelques fraises préalablement nappées de nappage neutre. Décorer d'une feuille de menthe et de quelques petites pistaches hachées.



# Godet chocolat framboise

125 g de pulpe de framboise
20 g de sucre semoule
2 g de gélatine en feuille

## COULIS FRAMBOISE GÉLIFIÉ

Mélanger le sucre à la pulpe de framboise. Ajouter la gélatine fondue (préalablement ramollie dans Peau froide et égouttée.

300 g de couverture mi-amère 58%
I00 g de crème fleurette bouillie
50 g de jaunes d'ceufs
180 g de blancs d'oeufs
30 g de sucre semoule
1/2 g de crème de tartre

## MOUSSE CHOCOLAT

Verser la crème bouillante sur la couverture chocolat hachée. Lorsque la ganache est froide, ajouter les jaunes d'oeufs au fouet, puis incorporer les blancs d'oeufs montés meringués avec le sucre et la crème de tartre.

## MONTAGE ET FINITION

Réaliser un petit godet en chocolat avec une couverture mi-amère 58% dans un moule a bonbon chocolat de 3,5 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Déposer un peu de coulis gélifié, environ I cm. Laisser prendre au froid, puis dresser une belle rosace de mousse au chocolat avec une poche à douille cannelée n° 6. Pour la décoration, le godet pourra être pulvérisé au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao. Décorer enfin d'une petite plaquette chocolat ou d'une framboise fraîche.





# Godet pistache et griottines

q.s. de griottines hachées
500 g de lait
I00 g de sucre semoule
150 g de jaunes d'oeufs
80 g de pâte de pistache
400 g de crème fouettée

## BAVAROISE PISTACHE

Faire bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchi jaunes d'oeufs et sucre.
Cuire l'ensemble à la nappe à 85°C. Hors du feu, ajouter la pâte de pistache, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, chinoiser le tout et faire
12 g de gélatine en feuilles refroidir l'ensemble. Ajouter enfin la crème fouettée.

## MONTAGE ET FINITION

Dans un petit godet moulé en chocolat avec une couverture mi-amère 58%, déposer des griottines hachées au fond puis, *avec* une poche douille unie n° 7, garnir de bavaroise pistache. Placer au froid. Pour la décoration, le godet sera glacé au nappage neutre et surmonté d'une griottine.

# *Petits précieux*

## PÂTE À CIGARETTE BLANCHE

Mélanger dans l'ordre le beurre pommade, le sucre *glace* puis les blancs d'oeufs et la farine tamisée. Colorer la pâte à cigarette en fonction du parfum désiré. Dessiner les impressions sur une feuille de "Silpat", placer celle-ci au froid, puis y déposer 450 g de biscuit Joconde.

200 g de beurre pommade
200 g de sucre *glace*
200 g de blancs d'oeufs
180 g de farine
q.s. de colorant (vert-rouge- café)

## PÂTE À CIGARETTE CHOCOLAT

Mélanger dans l'ordre le beurre pommade, le sucre glace puis les blancs d'oeufs et la farine tamisée avec le cacao poudre. Dessiner les impressions sur une feuille de "Silpat", placer celle-ci au froid, puis y déposer 450 g de biscuit Joconde.

80 g de beurre pommade
80 g de sucre glace
60 g de blancs d'oeufs
45 g de farine
20 g de cacao poudre

## BISCUIT JOCONDE

Mettre *le* sucre glace, la poudre d'amande et la farine dans la cuve du batteur. Ajouter les oeufs graduellement en montant au fouet. Ajouter le beurre fondu et les blancs d'oeufs montés fermes serrés avec le sucre.

Faire retomber le biscuit Joconde avant de le déposer sur les impressions de pâte à cigarette (450 g par feuille), puis cuire au four ventilé à I80-190°C pendant 8 à IO minutes.

250 g d'oeufs
175 g de poudre d'amande
175 g de sucre glace 50 g de farine
325 g de blancs d'oeufs
80 g de sucre semoule
40 g de beurre

# Mocoa

## BAVAROISE CAFÉ

- 500 g de lait
- 40 g de *café* frais
- 160 g de jaunes d'oeufs
- 120 g de sucre semoule
- 12 g de gélatine en feuilles
- 430 g de crème fouettée

Faire bouillir le lait et y infuser le café. Passer l'infusion au chinois, réchauffer l'ensemble, puis verser sur les jaunes d'oeufs et le sucre blanchis avant de cuire le tout à 85°C. Chinoiser l'ensemble. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et laisser refroidir. Enfin, mélanger délicatement la crème fouettée.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

## MONTAGE ET FINITION

Dans un petit cercle à petits-fours de 3,5 cm de diamètre sur 1,5 cm de haut, chemiser l'intérieur à l'aide d'une bande de biscuit Joconde coloré café et placer au fond un petit disque de *ce* même biscuit. À la poche douille unie n° 7, dresser la bavaroise *café* et lisser à la palette au ras du cercle. Placer au congélateur avant de glacer le dessus avec le glaçage neutre marbré au Trablit. Décorer d'un grain de café chocolat. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.





# Citrus

## MOUSSE CITRON VERT

- 250 g de jus de citrons verts
- 30 g de sucre semoule
- 16 g de gélatine en feuilles
- 400 g de meringue italienne
- 400 g de crème fouettée

Mélanger le sucre semoule au jus de citrons verts, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue au micro-ondes. Enfin, mélanger délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

## MONTAGE ET FINITION

Dans un petit cercle à petits-fours de 3,5 cm de diamètre sur 1,5 cm de haut, chemiser l'intérieur d'une bande de biscuit Joconde coloré vert et placer au fond un petit disque de *ce* même biscuit. À la poche douille unie n° 7, dresser la mousse citrons verts et lisser à la palette au ras du *cercle.* Placer au congélateur, avant de glacer le dessus avec le glaçage neutre. Décorer d'une petite groseille et d'une feuille de menthe.
Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.

# *Framboisine*

250 g de purée de framboises
8 g de gélatine en feuilles
180 g *de* meringue italienne
250 g de crème fouettée

MOUSSE FRAMBOISE

Mélanger la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue au micro-ondes avec la purée de framboises. Enfin, incorporer délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

MONTAGE ET FINITION

Dans un petit cercle à petits-fours de 3,5 cm de diamètre sur 1,5 cm de haut, chemiser l'intérieur d'une bande de biscuit Joconde coloré rouge et placer au fond un petit disque de ce même biscuit. À la poche douille unie n°7, dresser la mousse framboise. Placer au congélateur, avant de glacer le dessus avec le glaçage neutre. Décorer d'une framboise et d'une feuille de menthe. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.



# Dôme chocolat noisette

BISCUIT NOISETTE

150 g de beurre
110 g de sucre glace 160 g de jaunes d'oeufs
250 g de poudre de noisettes
60 g de farine
225 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre semoule

Monter le beurre pommade avec *le* sucre *glace.* Ajouter graduellement les jaunes d'oeufs, puis la poudre de noisettes. Ajouter la farine tamisée, puis les blancs d'oeufs montés serrés avec le sucre. Étaler sur une feuille de "Silpat" 60 x 40 cm environ 550 g et cuire à 180°C au four ventilé pendant une dizaine de minutes.

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PRALINÉ

300 g crème pâtissière
200 g praliné noisette
6 g de gélatine en feuilles
350 g crème fouettée

Mettre la gélatine dans l'eau froide. Travailler la crème pâtissière avec le praliné noisette. Ajouter la gélatine égouttée et fondue au micro-ondes, puis la crème fouettée.

PUNCH COINTREAU

300 g de sirop à 30° B
25 g de Cointreau
75 g eau

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

GLAÇAGE CHOCOLAT BRILLANT voir recette page 172

MONTAGE ET FINITION

Dans des petits dômes en "Flexipan" de 3,5 cm de diamètre, pocher la crème praliné avec une douille unie n° 7 et placer un petit disque de biscuit noisette punché Cointreau avant de mettre l'ensemble au congélateur. Démouler les petites mousses sur grilles.

Pour la décoration, les petits dômes peuvent être pulvérisés au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao, puis décorés d'un petit point de glaçage chocolat brillant. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.





# *Chocolatine*

MOUSSE CHOCOLAT

140 g de sucre semoule
35 g d'eau
120 g de jaunes d'oeufs
100 g d'oeufs
350 g de couverture chocolat mi-amère 58%
500 g de *crème* fouettée

Réaliser une pâte à bombe, cuire *le* sucre et l'eau à 121°C, verser sur les oeufs et les jaunes d'oeufs en fouettant en deuxième vitesse. Monter cet appareil jusqu'à complet refroidissement.
Ajouter une partie de crème fouettée à la couverture fondue à 40°C environ, puis la pâte à bombe et, délicatement, le reste de crème fouettée.

GLAÇAGE CHOCOLAT BRILLANT voir recette page 172

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

MONTAGE ET FINITION
Dans des petits dômes en "Flexipan" de 3,5 cm de diamètre, pocher la mousse au chocolat avec une douille unie n° 7 et refermer par un petit disque de biscuit Joconde avant de mettre l'ensemble au congélateur. Démouler les petites mousses sur grilles et les glacer entièrement de glaçage chocolat brillant. Décorer de petits copeaux en chocolat tout autour et d'une feuille d'or. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.



# Macarons surprise

MACARONS TRADITIONNELS voir recette page 156

## CRÉMEUX VANILLE

1 l de crème fleurette
2 gousses de vanille
240 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre semoule
12 g de gélatine en feuilles

Chauffer la crème fleurette et la gousse de vanille fendue et grattée. Verser sur le sucre, mélanger avec les jaunes d'oeufs et cuire sur le feu à 85°C. Enlever la gousse de vanille et passer l'ensemble au mixeur. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée. Mouler dans les "Flexipan" savarins à petits-fours et surgeler.

## MONTAGE ET FINITION

Démouler les petits crémeux vanille congelés et les placer sur une coque de macarons à l'envers. Pour la décoration, le dessus pourra être pulvérisé très légèrement au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao, puis orné de quelques fruits rouges (framboises, myrtilles, groseilles...) et d'un décor chocolat blanc.

## CRÉMEUX CAFÉ

1 l de crème fleurette
240 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre semoule
12 g de gélatine en feuilles
75 g de Trablit

Chauffer la crème fleurette et le Trablit. Verser sur le sucre mélangé avec les jaunes d'oeufs et cuire le tout à 85°C. Passer au mixeur, ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée. Mouler dans les "Flexipan" savarins à petits-fours et surgeler.



## MONTAGE ET FINITION

Démouler les petits crémeux café congelés et les placer sur une coque de macarons café à l'envers. Pour la décoration, le dessus pourra être pulvérisé très léger au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao avant d'aménager d'un décor chocolat et de grains de café chocolat.

## CRÉMEUX PISTACHE

1 l de crème fleurette
240 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre semoule
12 g de gélatine en feuilles
30 g de pâte de pistache

Chauffer la crème fleurette. Verser sur le sucre, mélanger avec les jaunes d'oeufs et cuire sur le feu à 85°C. Ajouter la pâte de pistache, passer au mixeur, ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée. Mouler dans les "Flexipan" savarins à petits-fours et surgeler.

## MONTAGE ET FINITION

Démouler les petits crémeux pistache congelés et les placer sur une coque de macaron à l'envers. Pour la décoration, le dessus pourra être pulvérisé très légèrement au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao, avant de décorer d'une framboise, une pistache et d'un éventail chocolat.

# Tartelettes au chocolat bananes

## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

I kg de farine
100 g de cacao poudre
600 g de beurre
375 g de sucre glace
125 g de poudre d'amandes
15 g de vanille en poudre
IO g de sel fin
220 g d'oeufs entiers

Faire un sablage en mélangeant le beurre, la farine et le cacao poudre. Ajouter ensuite tous les ingrédients et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Elle sera conservée au réfrigérateur à 5°C dans un film plastique. Laisser 24 heures *de* repos avant utilisation. La pâte sablée chocolat pourra être conservée plusieurs jours au réfrigérateur.

## GANACHE CHOCOLAT

400 g de crème fleurette
50 g de glucose
500 g de couverture chocolat 60%
I00 g de beurre

Faire bouillir la crème fleurette, puis ajouter le glucose, le chocolat finement haché et le beurre. Laisser refroidir à environ 30°C.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes chocolat à 2 millimètres d'épaisseur, I 3/4 -2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé. Cuire si possible avec des tartelettes en pâte sablée nature, pour bien se rendre compte de la cuisson. Après refroidissement, dresser, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée n°9, de petites rosaces de ganache dans les fonds de pâte sablée chocolat précuits à blanc, puis décorer d'une belle tranche *de* banane qui aura été préalablement passée au jus de citron et nappée au nappage neutre. Enfin, en décoration, on pourra apposer une petite feuille de menthe.



# *Tartelette au chocolat*

## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

I kg de farine
100 g de cacao poudre
600 g de beurre
375 g de sucre *glace*
125 g de poudre d'amandes
15 g de vanille en poudre
IO g de sel fin 220 g d'oeufs entiers

Faire un sablage en mélangeant le beurre, la farine et le cacao poudre. Ajouter ensuite tous les ingrédients et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Elle sera conservée au réfrigérateur à 5°C dans un film plastique. Laisser 24 heures de repos avant utilisation. La pâte sablée chocolat pourra être conservée plusieurs jours au réfrigérateur.

## GLAÇAGE CHOCOLAT BRILLANT voir recette page 172

## GANACHE CHOCOLAT

400 g de crème fleurette
50 g de glucose
500 g de couverture chocolat 60%
I00 g de beurre

Faire bouillir la crème fleurette, puis ajouter le glucose, le chocolat finement haché et le beurre. Laisser refroidir à environ 30°C.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes chocolat à 2 millimètres d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ - 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé. Cuire si possible avec des tartelettes en pâte sablée nature, pour bien se rendre compte de la cuisson.
Après refroidissement, dresser, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 9, de petites boules dans les fonds de pâte sablée chocolat précuits à blanc, puis décorer de petits copeaux de chocolat ou d'une feuille d'or.
La petite tartelette garnie peut être également finie avec un glaçage chocolat brillant, déposé à l'aide d'un cornet.



# *Fruits déguisés*

I kg de sucre de canne
350 g d'eau
350 g de glucose

## RECETTE DE SUCRE CUIT

Dans un poêlon en cuivre, faire bouillir le sucre de canne et l'eau. Toujours prendre la précaution d'utiliser un matériel propre et de laver les bords du poêlon au pinceau avec de l'eau juste après l'ébullition. Ajouter *le* glucose et commencer la cuisson. Le sucre arrivé à la température de I60°C, stopper la cuisson, laisser reposer le sucre pour faire disparaître les bulles, puis commencer le trempage des fruits déguisés.
Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel de silice).

## FRUITS TREMPÉS AU SUCRE

### *Le* phvsalis

Certains fruits pourront être trempés directement dans le sucre cuit. C'est le cas des physalis, dont on ouvrira les feuilles en pointe avant de tremper *le* fruit dans le sucre cuit et le poser délicatement sur une plaque Téfal, une feuille de "Silpat" ou sur un marbre légèrement huilé.
Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel de silice).

### Le kumquat

Pour *le* kumquat, il sera très important de passer le fruit a l'étuve à 40°C environ I heure avant le trempage. La peau poreuse du kumquat risquera de donner de l'humidité et de faire fondre le sucre sur le fruit très rapidement. Piquer une petite broche de métal ou une pique en bois sur le dessus du fruit, tremper celui-ci dans le sucre cuit, puis le poser délicatement sur une plaque Téfal, une feuille de "Silpat" ou sur un marbre légèrement huilé. Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel *de* silice).

### Autres fruits

Vous pourrez procéder de la même façon pour beaucoup de fruits (cerises, raisins noirs, raisins blancs,...) ou fruits confits (quartiers d'ananas, melon, bigarreau,...).

## FRUITS SPÉCIAUX

### LES CERISES ROYALES

- q.s. de cerises à l'eau de vie
- q.s. de pâte d'amande décor 22%
- q.s. *de* colorant rouge
- q.s. de colorant jaune

Égoutter des cerises à l'eau de vie avec queues et les placer sur papier absorbant 24 heures à l'avance. Le lendemain, étaler au rouleau de la pâte d'amande 22% colorée en jaune à environ 2 millimètres d'épaisseur. Découper des petits disques de pâte d'amande à l'emporte-pièce uni de 3 cm *de* diamètre et y enfermer les cerises tout en laissant sortir la queue. Après environ I heure, tremper les cerises dans le sucre cuit dans lequel aura été préalablement ajouté du colorant rouge alimentaire en cours de cuisson à I40°C, puis cuire à I60°C. Poser délicatement les cerises trempées sur une plaque Téfal, une feuille de "Silpat" ou sur un marbre légèrement huilé. Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur *(gel* de silice).



## FRUITS DÉGUISÉS TRADITIONNELS

- q.s. de pâte d'amande décor 22%
- q.s. d'abricots séchés
- q.s. de pruneaux séchés
- q.s. de cerneaux de noix
- q.s. de dattes sèches
- q.s. de cerises confites

Prendre de la pâte d'amande décor 22% et réaliser des boules d'environ 12 g. Dans chacune des boules de pâte d'amande, souder un fruit de votre choix (pruneau, datte, abricot, cerise,...) et le marquer sur une grille ou un tamis ou "crible". Laisser sécher les fruits déguisés pendant minimum 2 jours avant *le* trempage. Embrocher les fruits déguisés à l'aide de piques en fer, que l'on trempera dans *le* sucre cuit et laissera en suspension sur une petite cale jusqu'à ce qu'ils soient froids. Couper aux ciseaux les petits fils de sucre et réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel *de* silice).

## FRAISES AUX CHOCOLAT

q.s. de fraises *avec* queue
q.s. de sucre glace
q.s. de fondant confiseur
q.s. de couverture noire mi-amère 58%

Sélectionner de belles fraises calibrées et les rouler légèrement dans *le* sucre glace.

Faire chauffer du fondant confiseur coloré rose à environ 40°C et tremper les fraises au 3/4 de leur hauteur, avant de les poser bien droites sur une plaque et une feuille de papier. Cristalliser de la couverture noire mi-amère 58% et tremper de nouveau les fraises à peu près à la même hauteur que le fondant. Poser également sur plaque et feuille de papier. Réserver dans endroit sec.





# LES MACARONS

# *Macarons traditionnels*

250 g de poudre d'amande
400 g *de* sucre glace IO g de blancs crus 200 g de blancs d'oeufs
montés
80 g de sucre semoule I pincée de dextrose
(facultatif)

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs serrés avec le sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, blancs crus, blancs montés serrés avec le sucre. Rabattre l'appareil pour le lisser et le faire briller, puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Silpat". Cuire sur plaque doublée 8 à IO minutes à I60°C, clé ouverte au four ventilé.
Pour les macarons de couleur citron, framboise, pistache, praliné, etc., nous utiliserons le colorant alimentaire directement dans les blancs d'oeufs à la fin du montage ou dans le mélange terminé, en rapport avec la garniture correspondante.
Il est important de bien cuire les macarons pour garder l'intérieur bien moelleux. Chaque demi-coque de macarons sera garnie de crème à la poche, douille n°8 ou 9, puis refermée avec une autre demi-coque de la même taille.
Pour assurer une meilleure dégustation, les macarons seront garnis une journée à l'avance et conservés au réfrigérateur.



# *Garniture des macarons traditionnels*

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

## GARNITURE VANILLE

I kg de crème au beurre
20 g de vanille liquide

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la vanille liquide. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## GARNITURE PISTACHE

I kg de crème au beurre
80 g de pâte de pistache

Fouetter la *crème* au beurre ramollie et incorporer la pâte de pistache. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## GARNITURE PRALINÉ

I kg de crème au beurre
200 g *de* praliné noisette

Fouetter la *crème* au beurre ramollie et incorporer le praliné noisette. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## GARNITURE COCO

1 kg de crème au beurre
I00 g de poudre de coco râpée

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la poudre de coco râpée. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## GARNITURE CITRON voir recette de crème citron page 104

Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## GARNITURE FRAMBOISE

I kg de *crème* au beurre
300 g de framboise pépins
60 g d'alcool de framboises

Fouetter la *crème* au beurre ramollie et incorporer la framboise pépins et l'alcool de framboise. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

# *Macarons café*

- 250 g de poudre d'amande
- 400 g de sucre glace IO g de blancs crus 200 g de blancs d'oeufs montés
- 80 g de sucre semoule
- I pincée de dextrose (facultatif)
- 15 g de Trablit

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs serrés *avec* le sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, blancs crus, Trablit et blancs montés serrés avec le sucre. Rabattre l'appareil pour *le* lisser et le faire briller, puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Silpat". Cuire sur plaque doublée 8 à IO minutes à I60°C, *clé* ouverte au four ventilé.

- I kg de crème au beurre
- 20 g *de* Trablit

GARNITURE CAFÉ

Mélanger la crème au beurre au fouet avec le Trablit et garnir chaque demi-coque de macaron à l'aide de crème à la poche, douille n° 8 ou 9, avant de refermer avec une autre demi-coque de la même taille.





# *Macarons chocolat*

- 250 g de poudre d'amande
- 380 g de sucre glace
- 30 g de cacao poudre extra brute
- IO g *de* blancs d'ceufs crus
- 200 g *de* blancs d'oeufs
- 90 g de sucre semoule
- 1 pincée de dextrose (facultatif)

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao poudre. Monter les blancs serrés avec le sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, cacao poudre et blancs crus, puis blancs montés serrés avec le sucre. Rabattre l'appareil pour le lisser et le faire briller puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Silpat". Cuire sur plaque doublée pendant IO à 12 minutes à I 60°C, clé ouverte au four ventilé.

GARNITURE CHOCOLAT

- 400 g de *crème* fleurette
- 50 g de glucose
- 500 g de couverture mi-amère 58%
- I00 g de beurre

Réaliser une ganache, faire bouillir la crème fleurette et le glucose, verser sur la couverture finement hachée et lisser à la Maryse, avant d'ajouter le beurre pommade. Laisser refroidir et garnir les macarons chocolat.

# Macaron au noix

100 g de sucre glace
[50 g de poudre d'amande [00 g de poudre de noix
IO g de blancs d'oeufs crus 100 g de blancs d'oeufs
80 g de sucre semoule

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la poudre *de* noix. Monter les blancs serrés avec *le* sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, poudre de noix, blancs crus, puis blancs montés. Rabattre l'appareil pour le lisser et le faire briller puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Sape". Cuire sur plaque doublée pendant 8 à IO minutes à I60°C, clé ouverte au four ventilé.

GARNITURE CAFÉ NOIX

I kg de crème au beurre IO g de Trablit [00 g de cerneaux hachés 40 g d'Armagnac

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer *le* Trablit. Ajouter les cerneaux de noix hachés et l'armagnac. Garnir les macarons noix à la poche, douille n° 8 ou 9.



# Macarons spéciaux

MACARONS CANNELLE

I kg de crème au beurre g de cannelle en poudre

Prendre la recette des macarons traditionnelle et saupoudrer légèrement de IO cannelle poudre avant de cuire les macarons.

GARNITURE CANNELLE

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la cannelle. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

MACARONS À LA ROSE

Prendre la recette des macarons traditionnelle colorés en rose.

GARNITURE À LA ROSE

I kg de crème au beurre
20 g de sirop de rose
5 g d'essence de rose

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer le sirop de rose et l'essence de rose. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

16

## MACARONS À LA VIOLETTE

Prendre la recette *des* macarons traditionnelle coloré en rose.

## GARNITURE À LA VIOLETTE

I kg de crème au beurre Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer l'arôme violette.Garnir IO g
d'arôme de violette les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## MACARONS CHOCOLAT CORIANDRE

Prendre la recette des macarons chocolat.

## GARNITURE CHOCOLAT CORIANDRE

400 g de *crème* fleurette Réaliser une ganache, faire bouillir la crème fleurette et *le* glucose, puis faire
50 g de glucose infuser le coriandre poudre et grains. Passer le tout au chinois, verser sur la
500 g de couverture mi-amère couverture finement hachée, ajouter le beurre et lisser à la Maryse. Laisser
100 g de beurre refroidir et garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.
IO g de coriandre en grains
I0 g de coriandre poudre

## MACARONS CHOCOLAT PISTACHE ET GRIOTTINE

Prendre la recette des macarons chocolat

## GARNITURE PISTACHE GRIOTTINE

I kg de crème au beurre Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la pâte de pistache et les 80 g
de pâte de pistache griottines hachées. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9. 100 g *de*
griottines hachées

## MACARONS AU LITCHI

Prendre la recette traditionnelle des macarons colorés en rose

## GARNITURE AU LITCHI

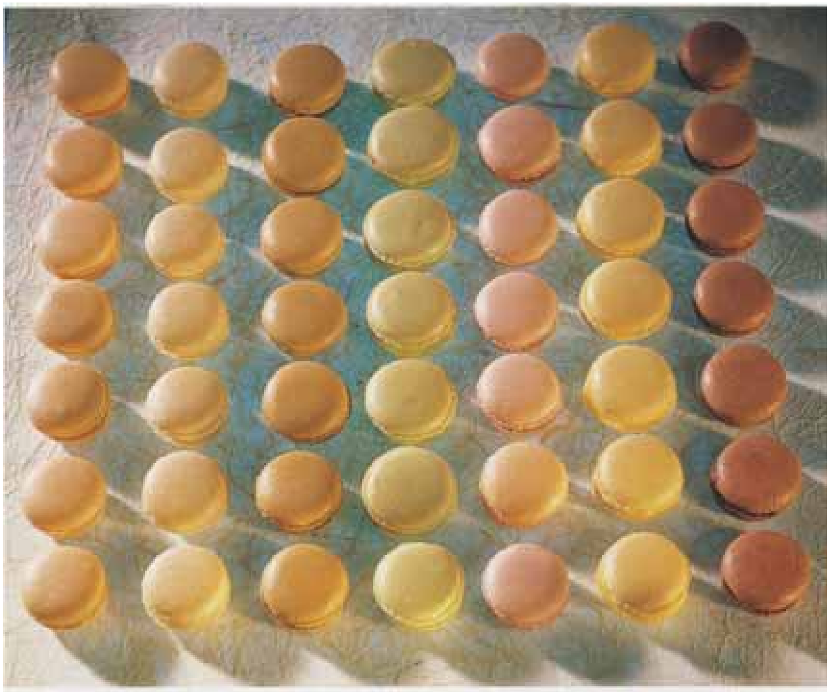
I kg de crème au beurre Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer le SOHO, l'essence de
60 g de Soho rose. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.
2 o d'essence de rose



# *Macarons hollandais*

500 g de pâte d'amande crue 50%
50 g de blancs d'oeufs I zeste de citron ou d'orange
125 g de blancs d'oeufs
25 g de sucre semoule
350 g de sucre glace tamisé

Au batteur, mélanger à la feuille la pâte d'amande crue avec les blancs d'oeufs et le zeste de citron ou d'orange. Monter la deuxième partie des blancs d'oeufs serrés avec *le* sucre semoule, puis incorporer ceux-ci tout doucement au mélange de pâte d'amande. Enfin, ajouter le sucre tamisé à la spatule. Dresser à la poche à douille n° 9 des formes ovales d'environ 3 cm sur plaque et feuille de "Silpat", les placer à l'étuve environ 2 heures à 35°C. Couper la croûte du dessus à l'aide d'une lame de rasoir dans *le* sens de la longueur, puis cuire au four ventilé à I 20°C pendant environ 20 minutes.



# *Apprenez L'Art des*

# PETITS FOURS

## *Sucrés et Salés*

J.M. PERRUCHON G.J. BELLOUET

# *Sommaire*

# Sablés bretons N°1

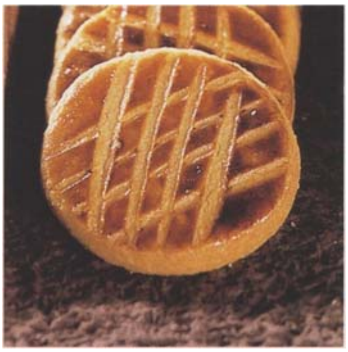
120 g de sucre glace
250 g de beurre
I pincée de sel
40 g d'oeufs
140 g de poudre d'amande
260 g de farine

Sabler beurre et sucre glace. Ajouter le sel, les oeufs, puis la poudre d'amande et la farine. Étaler à 3 mm d'épaisseur (2,5 au laminoir après avoir fait prendre au froid. Découper à l'emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre. Dorer deux fois à l'oeuf, marquer à l'aide d'une fourchette, puis cuire au four ventilé à I60°C pendant IO à 12 minutes.

# Sablés bretons N°2

280 g de sucre semoule
300 g de beurre
8 g de sel
120 g de jaunes d'oeufs
140 g de poudre d'amande
400 g de farine
40 g de levure chimique

Sabler beurre et sucre semoule. Ajouter le sel, les jaunes d'oeufs, puis la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure chimique. Faire prendre au froid et étaler à I cm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre. Dorer deux fois puis cuire au four ventilé à 160°C pendant IO à 12 minutes. Vous pouvez également dresser l'appareil à la poche, douille N°9, dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre, dorer deux fois, puis cuire au four ventilé à I80°C pendant 10 à 12 minutes.



# Sablés bretons chocolat

280 g de sucre semoule
300 g de beurre
8 g de sel
120 g de jaunes d'oeufs
140 g de poudre d'amande
370 g de farine
40 g de levure chimique
30 g de cacao poudre

Sabler beurre et sucre semoule. Ajouter le sel, les jaunes d'oeufs, puis la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao en poudre. Étaler à I cm d'épaisseur après avoir fait prendre au froid. Découper à l'emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre. Dorer deux fois avec de la dorure puis cuire au four ventilé à I60°C pendant IO à 12 minutes. Vous pouvez également dresser l'appareil à la poche, douille N°9, dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre; dorer deux fois puis cuire au four ventilé à 180°C pendant IO à 12 minutes.

# Spéculos

200 g de beurre
200 g de cassonade
60 g de sucre semoule IO
g de cannelle poudre 2 g
de sel
50 g d'oeufs
15 g de lait
400 g de farine
6 g de levure chimique

Sabler le beurre, la cassonade et le sucre semoule. Ajouter la cannelle en poudre et le sel. Incorporer les oeufs, le lait, puis finalement la farine tamisée avec la levure chimique.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper à l'aide d'un emporte-pièce "étoile", humidifier le dessus des étoiles *avec* un pinceau à l'eau et recouvrir de sucre semoule. Poser sur plaque, puis cuire au four ventilé à I80°C pendant 7 à 8 minutes.



# Trianons

### PÂTE SABLÉE VANILLE

300 g de beurre
200 g de sucre glace
I g *de* vanille liquide 3
g de sel
I00 g d'oeufs
I00 g de poudre d'amande
500 g de farine tamisée

Sabler beurre et sucre glace. Ajouter la vanille, le sel, puis les oeufs, la poudre d'amande et finalement la farine tamisée . Étaler la pâte sur plaque et placer pendant environ I heure au réfrigérateur.

### PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

300 g de beurre
200 g de sucre glace
3 g de sel
I00 g d'oeufs
60 g de poudre d'amande
500 g de farine
50 g de cacao poudre

Sabler beurre et sucre glace. Ajouter le sel, puis les oeufs, la poudre d'amande et finalement la farine tamisée avec le cacao poudre . Étaler la pâte sur plaque et placer pendant environ I heure au réfrigérateur.

### MONTAGE ET FINITION

Au laminoir, étaler les pâtes vanille et chocolat à environ 7 millimètres d'épaisseur. Couper des bandes de 30 cm de long sur 4 cm de large et les coller *avec* la dorure en intercalant pâte sablée vanille et sablée chocolat — (3 couches chocolat - 3 couches vanille.)
Après environ 1 heure au froid, découper des petits carrés de 5 à 7 millimètres d'épaisseur. Cuire à 180 °C au four ventilé pendant environ IO minutes.



# Damiers

Prendre la même base que pour la *recette* des trianons. Au laminoir, étaler les pâtes vanille et chocolat à environ 7 millimètres d'épaisseur. Couper des bandes de 30 cm de long sur 4 cm de large et les coller *avec* la dorure en intercalant pâte sablée vanille et sablée chocolat — (3 couches chocolat - 3 couches vanille.) Mettre au froid environ 30 minutes et couper, dans le sens de la longueur, des bandes de I cm d'épaisseur. Coller à la dorure 4 de ces bandes en intercalant les couleurs, pour réaliser le damier. Placer de nouveau au froid, étaler de la pâte chocolat, passer une couche de dorure au pinceau et entourer *le* damier obtenu de cette pâte en serrant bien. Découper des petits carrés de 5 à 7 millimètres d'épaisseur, disposer sur plaque et feuille de papier, puis cuire au four ventilé à I80°C pendant IO à 12 minutes. Contrôler la couleur.



# Galettes driasker

350 *g de* beurre
150 g de sucre glace
I00 g de jaunes d'oeufs
450 g de farine
10 g de sel
12 gouttes essence *de* bergamote

Sabler beurre et sucre *glace.* Ajouter les jaunes d'oeufs puis la farine, sel, essence de bergamote. Réserver au froid.
Abaisser la pâte bien froide au laminoir à environ 5 millimètres. Marquer le dessus à l'aide d'un rouleau cannelé afin de faire un motif pour la finition et placer de nouveau au froid.
Détailler à l'emporte-pièce ovale cannelé de 6 cm de long. Placer sur plaque et feuille de papier, dorer deux fois à la dorure, cuire à I80°C au four ventilé, 200°C dans un four classique pendant IO à 12 min. Réserver dans un endroit sec.

Pour la conservation de tous les petits-fours secs, utiliser des boîtes plastiques transparentes à fermeture hermétique, et ajouter 4 à 5 pastilles déshydratantes (silicagel).



# Romias

250 g de beurre
I00 g de sucre glace
2 g de vanille poudre 2 g de sel
40 g de blancs d'oeufs
300 g de farine

I00 g de glucose
I00 g amandes effilées
I00 g de cassonade I00 g beurre

COURONNE DE VIENNOIS

Sabler beurre et sucre glace, ajouter la vanille poudre, sel, puis les blancs d'oeufs délicatement, puis finalement la farine. Ne pas trop travailler la masse. Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille sultane (religieuses) des cercles sur feuilles "Silpat". Laisser reposer au réfrigérateur pendant minimum une heure.

NOUGATINE SPÉCIALE

Dans une casserole, faire fondre le glucose, ajouter la cassonade puis directement le beurre en petits morceaux. Enfin, mélanger les amandes effilées et ne pas trop chauffer l'ensemble. Vous pouvez directement dresser, au centre, des couronnes *de* viennois, ou laisser refroidir au réfrigérateur, avant de mettre en rouleau du diamètre désiré et bloquer légèrement au congélateur pendant quelques minutes. Couper des petits tronçons de 4-5 millimètres d'épaisseur et disposer *ceux-ci* au centre des couronnes de viennois.

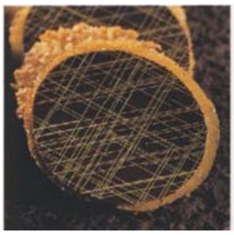
Cuire l'ensemble à four moyen, à I80°C au four ventilé ou 200°C au four classique, pendant 12 à 14 minutes



# Tuiles coco

250 g de noix de coco râpée
250 g de sucre semoule
210 g d'oeufs entiers
30 g de beurre fondu

Mélanger noix de coco râpée et sucre semoule. Ajouter les oeufs puis le beurre fondu. Réserver au frais. À l'aide d'un chablon rond, dresser les tuiles sur plaques et feuilles de "Silpat". Cuire à 200°C au four ventilé pendant IO à 12 minutes et, dès la sortie du four, laisser refroidir sur plaque ou mettre en forme dans des gouttières. Réserver dans un endroit sec.



# Viennois au citron

100 g de sucre glace
50 g de beurre pommade
2 g de sel
2 zestes de citron
40 g de blancs d'oeufs
300 g de farine

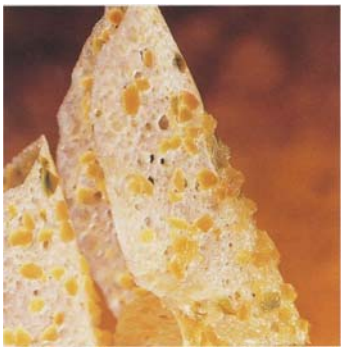
Mélanger beurre et sucre glace, ajouter les zestes de citron, le sel, puis les blancs d'oeufs délicatement. Incorporer la farine. Ne pas trop travailler la masse. Dresser sur feuilles "Silpat" à la poche munie d'une douille cannelée en forme de "w" environ 4 cm de long. Laisser reposer au réfrigérateur minimum une heure. Cuire à I80°C (four ventilé pendant 8 à 10 minutes. Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.



# Tuiles dentelles agrumes

50 g de beurre
125 g de sucre glace
55 g d'amandes hachées
50 g de pistaches hachées
50 g de cocktail d'agrumes Boiron
30 g de farine tamisée

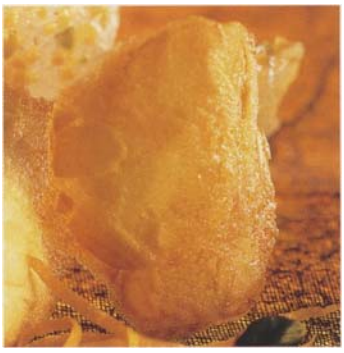
Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace puis les amandes hachées et les pistaches. Verser le cocktail d'agrumes Boiron, puis la farine. Déposer à la cuillère environ I0 g de la masse sur une plaque Téfal, beurrée et légèrement farinée.
Cuisson au four ventilé à 180°C à la couleur. À la sortie du four, laisser refroidir quelques minutes avant de donner des formes ou de découper à l'emporte-pièce.
Tenir dans un endroit bien sec pour la conservation.



# Tuiles orange

II0 g de beurre fondu
250 g sucre semoule
2 zestes d'orange
I00 g de jus d'orange frais
85 g blancs d'oeufs
80 g de farine tamisée
125 g d'amandes effilées

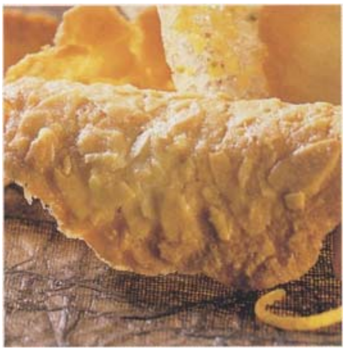
Mélanger beurre fondu froid et sucre semoule. Incorporer les zestes d'oranges râpés finement, puis le jus d'orange. Ajouter délicatement les blancs d'oeufs, la farine et les amandes effilées. Il est conseillé de réaliser l'appareil la veille de la cuisson. Dresser en rond à l'aide d'un chablon. Cuire à I80°C au four ventilé, pendant environ 12 minutes (clé ouverte. Former dans des gouttières à tuiles ou laisser refroidir à plat.



# Tuiles amandes

300 g blancs d'oeufs
400 g sucre semoule
120 g de beurre fondu
100 g de farine tamisée
320 g d'amandes effilées

Mélanger les blancs d'oeufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu froid, la farine et les amandes effilées. Il est conseillé de réaliser l'appareil la veille de la cuisson. Dresser en rond à l'aide d'un chablon sur feuille de "Silpat" , cuire à I80°C au four ventilé environ 12 minutes (clé ouverte). Former dans les gouttières à tuiles ou laisser refroidir à plat.



# Tuiles amandes *(autre recette)*

250 g sucre semoule
10 g sucre vanillé
250 g d'amandes effilées
150 g de blancs d'oeufs
30 g de farine tamisée 50 g de beurre fondu

Travailler à sec le sucre semoule, le sucre vanillé, les amandes effilées. Ajouter ensuite les blancs d'oeufs, bien mélanger, ajouter ensuite la farine et le beurre fondu. Couvrir d'un "vitafilm" et réserver au froid. Dresser les tuiles le lendemain et étaler à l'aide d'une fourchette. Cuire à 170 /I80°C au four ventilé. Sortir les tuiles lorsque les amandes sont bien colorées, bien cuites (c'est meilleur à la dégustation). Mettre en forme les tuiles en utilisant une gouttière spéciale. Si vous laissez les tuiles à plat, vous pouvez vous permettre de cuire un peu plus et ainsi avoir une meilleure qualité gustative.

# Palmiers "petits fours"

LE FEUILLETAGE voir recette annexe page 170

Pour les deux derniers tours du feuilletage, utiliser uniquement du sucre glace en quantité suffisante assez importante, pour fleurer. Ajouter éventuellement un peu de sucre glace vanillé maison (voir recette ci-dessous). La pâte sera étalée assez fine à I $^3/_4$ au laminoir, longueur 52 cm — largeur 17 cm, *(ce* format d'abaisse vous donne 2 plaques de palmiers fours).

Plier en quatre pour former l'abaisse des palmiers, puis passer celle-ci au congélateur pendant IO à 15 minutes pour faciliter le détaillage au couteau, à 7 millimètres ou à la guitare, bras de coupe de I cm. Placer les palmiers fours sur plaque et feuille de papier et cuire à I70-180°C au four ventilé, ou à I90°C dans un four classique.

SUCRE VANILLE "MAISON"

I kg de sucre glace
400 g de gousses de vanille séchées

(les gousses de vanille utilisées pour crème anglaise, *crème* pâtissière ou autres fabrications, seront lavées et séchées, puis récupérées pour faire le sucre vanillé).

Mixer les gousses de vanille et le sucre *glace* au robot jusqu'à l'obtention d'un sucre glace vanillé.





# Allumettes glacées

(INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 144 ALLUMETTES PETITS—FOURS.)

FEUILLETAGE voir recette annexe page 170

GLACE ROYALE

100 g de blancs d'oeufs
500 g de sucre glace
quelques gouttes de jus de citron

Monter légèrement les blancs d'ceufs et le sucre glace au batteur en utilisant le fouet. Ajouter quelques gouttes de jus de citron en fin de montage pour obtenir une belle glace royale facile à étaler.

MONTAGE ET FINITION

Utiliser du feuilletage à 6 tours et étaler au laminoir à environ 2 millimètres. Recouvrir une plaque de 60 x 40 cm avec *cette* pâte feuilletée et piquer légèrement au pique-vite. Passer la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes et découper des bandes dans le sens de la largeur en utilisant une roulette multicoupe "bicyclette" pour obtenir des bandes de 7 cm de large sur 30 cm de long. Placer toutes ces bandes au congélateur pour qu'elles soient assez fermes et qu'elles facilitent le détaillage à la guitare. Sortir les bandes 2 par 2 pour éviter qu'elles ne deviennent trop souples. Étaler rapidement la glace royale et couper aussitôt à la guitare à 2,5 cm de large. Plaquer immédiatement les allumettes et bien laisser croûter la glace royale avant cuisson. Placer des cales de 2 $^1/_2$ cm de haut aux quatre coins de la plaque et une grille retournée avant d'enfourner. Cuire à 160/170°C dans un four ventilé. Contrôler la cuisson à la couleur pendant 12 à 14 minutes.

# *Royal orange*

## PÂTE SABLÉE SPÉCIALE

- 150 g de pâte d'amande crue 50%
- 200 g de sucre glace
- 500 g de beurre
- 160 g d'écorces d'oranges confites
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 600 g de farine
- I zeste de citron
- 2 g de sucre vanillé
- 2 g de cannelle poudre

Au batteur, à la feuille, mélanger la pâte d'amande, le sucre glace, *le* beurre et les écorces d'oranges confites hachées finement. Ajouter les jaunes d'oeufs, puis la farine, le zeste de citron, le sucre vanillé et la cannelle en poudre. Pétrir sans corser.

Étaler la pâte à 6 millimètres d'épaisseur sur une feuille de papier dans un cadre, en recouvrant d'une feuille de papier pour égaliser au rouleau et pouvoir obtenir un carré de 36 x 36 cm, puis stocker au réfrigérateur pour le lendemain. Étaler la glace royale sur l'abaisse et détailler des carrés de 3,5 x 3,5 cm à la guitare.

Déposer sur plaque et feuille de papier, ou "Silpat", laisser croûter la glace royale et cuire au four ventilé à I80°C ou classique à 200°C. Cuire à la couleur pendant 12 à 14 minutes.

## GLACE ROYALE

- I00 g de blancs d'oeufs
- 500 g de sucre glace
- quelques gouttes *de* jus de citron

Monter légèrement les blancs d'oeufs et le sucre glace au batteur en utilisant le fouet, puis ajouter quelques gouttes de jus de citron en fin de montage.



# Diamants

Le diamant, excellent petit-four friable, est réalisé avec différentes recettes dont nous avons sélectionné celle qui nous semble être la meilleure. Le poids de beurre par rapport au poids de farine détermine la friabilité. Il est par ailleurs possible de faire des variantes comme celles que nous vous proposons. La cuisson est importante, il est préférable de cuire à quelques degrés de moins pour un meilleur craquant. Enfin, il est conseillé de stocker à l'abri de l'humidité dans des boîtes fermées avec des pastilles déshydratantes pour assurer la meilleure qualité gustative. Pour assurer la meilleure qualité de fraîcheur, nous ne pouvons que conseiller de cuire plus fréquemment au cours de la semaine, en ayant mis au réfrigérateur des rouleaux prêts à être détaillés et cuits.

# Les recettes

## Diamants de base

650 g de beurre
150 g de beurre salé
1.000 g de farine
400 g d ucre vanillé
40 g de jaunes d'oeuf
8 g de sel (facultatif :
à ajouter si vous n'avez pas
de beurre salé)e sucre *glace*
15 g de s

PROCÉDÉ

Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine, ajouter ensuite tous les autres ingrédients, puis pétrir sans corser. Stocker la pâte dans un film au réfrigérateur.
Avant que la pâte ne soit trop ferme, détailler des pâtons de 300 g chacun, allonger en forme cylindrique à environ 60 cm de long. Égaliser en utilisant une petite planche de bois. Placer les rouleaux obtenus au réfrigérateur.
Ensuite, dorer les rouleaux aux jaunes d'ceufs et les rouler dans *le* sucre cristal avant le détaillage. Détailler en coupant des tranches de 12 mm. Pour un travail plus rapide, le détaillage pourra être réalisé à l'aide d'une guitare (dans ce cas, la pâte ne devra pas être trop ferme). Positionner tous les diamants sur plaques et feuilles de papier et presser légèrement du bout du doigt au centre de chacun avant cuisson.
Cuisson au four ventilé à 180 °C pendant environ IO minutes.

# Diamants oranges

300 g de pâte à diamants de base
40 g d'écorces d'oranges confites hachées finement
I zeste d'orange râpé très fin

Prendre la pâte de base, incorporer les écorces d'oranges et le zeste d'orange râpé très fin. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.



# Diamants citron

300 g de pâte à diamants de base
40 g d'écorces de citron confites hachées finement
I zeste de citron râpé très fin

Prendre la pâte *de* base, incorporer les écorces de citron et le zeste de citron râpé très fin. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.



# Diamants gingembre

300 g de pâte à diamants de base
40 g de gingembre confit haché finement
I zeste de citron râpé très fin

Prendre la pâte de base, incorporer le gingembre finement haché. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base mais les rouleaux seront dorés aux jaunes d'ceufs et roulés dans le sucre vergeoise avant le détaillage.



# Diamants cannelle

300 g de pâte à diamants de base
$^1/_2$ g de cannelle en poudre
$^1/_2$ zeste de citron râpé très fin

Prendre la pâte de base, incorporer la cannelle poudre et le zeste de citron râpé. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base mais les rouleaux seront dorés aux jaunes d'oeufs et roulés dans du sucre cristal aromatisé avec de la cannelle en poudre et du sucre vanillé maison.



# Diamants café

300 g de pâte à diamants de base
IO g d'extrait de café
40 g de noix de pécan hachées finement

Prendre la pâte de base, incorporer l'extrait de café et les noix de pécan. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.



# Diamants pistache

300 g de pâte à diamants de base
30 g de pâte de pistache colorée
40 g de pistaches émondées, hachées finement

Incorporer la pâte de base, au batteur à la feuille, avec la pâte de pistache et les pistaches hachées. Pour façonner et découper les diamants, procéder comme pour les diamants de base.



# Galettes charentaises

200 g de beurre pommade 200 g de sucre semoule
10 g de sel
I00 g d'oeufs
500 g de farine
15 g de levure chimique
5 g de sucre vanillé maison
75 g d'abricots confits hachés finement (facultatif)

Travailler le beurre pommade souple avec la feuille, ajouter le sucre semoule, les oeufs un à un, et finalement tous les autres ingrédients. La farine aura été préalablement tamisée avec la levure chimique. Stocker la pâte au réfrigérateur. Étaler la pâte au laminoir à 3 $^{1}/_{4}$ soit environ 4 à 5 millimètres, et détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 4 cm de diamètre. Dorer à l'oeuf et rayer à la fourchette. Cuire pendant environ IO minutes à I80°C au four ventilé.



# Sablés crémeux à la framboise

500 g de farine
100 g de sucre glace
300 g de beurre
125 g de crème épaisse
100 g de poudre d'amande 80 g de jaunes d'oeufs 5 g de sucre vanillé maison
I g de sel fin

Au mixer à l'aide de la palette, sabler le beurre et la farine, ajouter tous les autres ingrédients et pétrir sans corser.
Après un repos au réfrigérateur de 2 heures minimum, étaler la pâte au laminoir à 2 1/2 -2 3/4, soit environ 4 millimètres d'épaisseur, et détailler les sablés en utilisant un emporte-pièce cannelé de 4 $^{1}/_{2}$ cm de diamètre. Retirer le centre sur la moitié des sablés détaillés en utilisant un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Pour faciliter ce travail, les sablés détaillés seront passés IO minutes au congélateur.
Cuire les sablés et les couronnes sablées à I80°C au four ventilé pendant IO à 12 minutes. Les couronnes sablées étant cuites plus rapidement, contrôler la cuisson à partir de 8 minutes.
Après refroidissement des sablés, garnir les dessous d'une fine couche de framboise pépins "maison", saupoudrer les couronnes sablées de sucre glace et recouvrir la framboise pépins.

## FRAMBOISES PÉPINS "MAISON"

150 g de framboises entières
150 g de sucre semoule

Chauffer doucement au départ de la cuisson, puis porter à ébullition pendant 3 à 4 minutes. Étaler aussitôt sur une plaque pour un refroidissement rapide, réserver dans un récipient et placer au réfrigérateur.

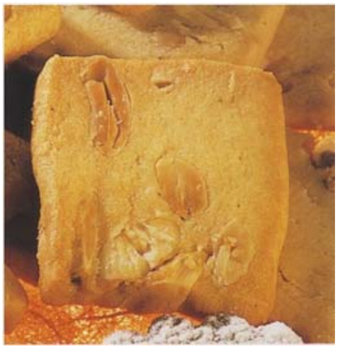


# Pains d'amandes

300 g de farine
250 g de beurre
100 g de sucre glace
5 g de sucre vanillé maison
2 g de sel
50 g d'oeufs
125 g d'amandes entières légèrement grillées

Au batteur, à l'aide de la palette, faire un sablage avec la farine, le beurre puis ajouter le sucre glace, *le* sucre vanillé, *le* sel et les oeufs. Pétrir sans corser, puis finalement incorporer délicatement les amandes légèrement grillées et placer le tout au réfrigérateur pendant environ I heure.

Étaler la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 3 cm et couper des bandes de 4 cm de large. Laisser reposer au réfrigérateur et lorsque la pâte est bien froide, couper en tranches de 5 millimètres d'épaisseur, disposer sur plaque et feuille *de* papier et cuire à I80°C au four ventilé pendant 12 à 14 minutes.



# Biarritz

*175* g de poudre de noisette
125 g de sucre *glace* 70 g de farine
I zeste d'orange
100 g *de* lait
150 g de blancs d'oeufs
80 g de beurre
q. s. de couverture chocolat mi-amère 58%

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre de noisette et la farine. Ajouter *le* zeste d'orange et le lait puis, délicatement à la spatule, les blancs d'oeufs montés sans sucre, suivis du beurre fondu. Dresser sur une plaque et feuille de "Silpat" à l'aide d'un chablon "oval" et cuire au four ventilé à 180 °C

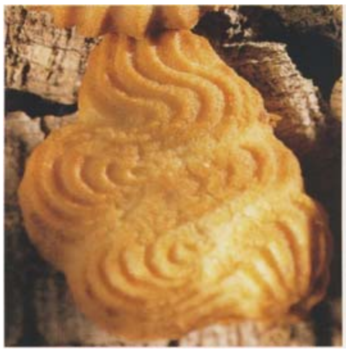
pendant environ 10 minutes. Le bord des Biarritz devra être légèrement coloré. Laisser refroidir les petits-fours, prendre une plaque inox et une feuille de rhodoïd serigraphié, placer le même chablon "oval" et déposer une couche de couverture noire mi-amère cristallisée. Ôter le chablon et placer un Biarritz sur les petites pastilles de chocolat. Disposer les plaques au réfrigérateur et décoller les petits-fours après environ 15 minutes.



# Sablés amandes dressés

450 g de pâte d'amande crue 50%
220 g de sucre semoule
7 g de sel fin
50 g de blancs d'oeufs
675 g de beurre pommade
IO g de vanille liquide 240 g de blancs d'oeufs 1.050 g de farine

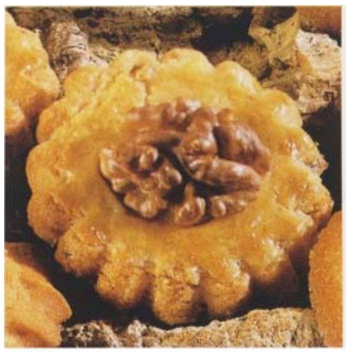
Travailler à la feuille, la pâte d'amande, le sucre semoule, *le* sel et les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Ajouter ensuite en deuxième vitesse *le* beurre en pommade, la vanille liquide et le reste des blancs.
Incorporer enfin la farine tamisée.
À la poche à douille cannelée N°8, dresser des formes diverses ou des rosaces, ou formes de bâtonnets, ou "w" etc.
Cuire au four ventilé à I80°C ou 200°C au four classique pendant 12 à 14 minutes.



# Sablés aux noix

500 g de farine
375 g de beurre
375 g de sucre glace
375 g *de* poudre de noix
120 g d'oeufs

Faire un sablage avec la farine et le beurre et ajouter le sucre glace, la poudre de noix et finalement les oeufs. Pétrir sans corser, puis stocker la pâte au réfrigérateur à 5 °C (la pâte étant enveloppée dans un papier "vitafilm" pour éviter qu'elle ne croûte. Elle sera utilisée après un repos d'environ 2 à 3 heures ou le lendemain.
Étaler la pâte à 4-5 millimètres d'épaisseur, détailler à l'emporte-pièce de 44,5 cm de diamètre. Laisser reposer et dorer à l'oeuf, poser ensuite un demi cerneau de noix en pressant légèrement pour que le cerneau ne se décolle pas après cuisson. Cuire à la couleur à I70-180°C au four ventilé, pendant environ IO minutes.



# *Sprintz*

q.s. de gelée de fruits rouges ou q.s. de framboise pépins

225 g de pâte d'amande crue 50 %
115 g *de* sucre glace
4 g de sel
30 g de blancs d'oeufs
340 g de beurre
10 g de sucre vanillé
120 g de blancs d'oeufs
400 g de farine

Au batteur à la feuille, travailler la pâte d'amande, le sucre glace et le sel, puis ajouter les blancs d'oeufs graduellement. Monter en deuxième vitesse, et ajouter le beurre pommade en trois ou quatre fois, puis le sucre vanillé.
Ajouter ensuite, à la spatule, la deuxième partie des blancs d'oeufs, puis la farine tamisée.
Dresser à la poche douille cannelée n° 12, sur plaques et feuilles de papier, des bâtonnets ou rosaces ou autres formes.
Pour les rosaces, appuyer avec l'index au centre de chaque rosace, pour creuser légèrement et avoir la possibilité de garnir de gelée de fruits rouges ou framboise pépins après cuisson.
Cuire à la couleur à 170 - 180°C au four ventilé, pendant environ IO minutes.



# *Mexicains*

250 g *de* beurre
300 g de noix de coco râpée
200 g *de* sucre glace 150 g d'oeufs
25 g de poudre à crème
50 g de rhum brun

100 g de beurre
100 g *de* sucre glace 100 g de blancs d'oeufs 100 g de farine

### APPAREIL COCO

Mettre le beurre en pommade, ajouter la noix de coco râpée, le sucre glace, les oeufs, la poudre à crème et enfin *le* rhum brun. Réserver pour le montage.

### PÂTE À CIGARETTE

Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, les blancs d'oeufs et enfin la farine tamisée. Réserver pour le montage.

### MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'une poche à douille n° 7 unie, dresser la pâte à cigarette sur une plaque et sur feuille de "Silpat" en petits palets de la taille d'un macaron et taper la plaque sur une table afin que les petites boules s'étalent, jusqu'à environ 2 cm de diamètre.
Pocher l'appareil coco bien au centre des palets avec une poche à douille n° 7, puis cuire l'ensemble au four ventilé à I80°C pendant environ 7 minutes.
Lorsque *le* petit-four est coloré sur le pourtour, il est cuit.



# Pains de cacao aux noisettes

300 g de farine
250 g de beurre
100 g de sucre glace
5 g de sucre vanillé maison
I pincée de sel
50 g d'oeufs
25 g de cacao poudre
125 g de noisettes grossièrement hachées

Au batteur, à l'aide de la palette, faire un sablage avec la farine et *le* beurre, puis ajouter le sucre glace, le sucre vanillé, la pincée de sel, les oeufs et le cacao poudre tamisé. Pétrir sans corser, puis incorporer délicatement les noisettes grossièrement hachées et placer le tout au réfrigérateur pendant environ I heure.

Étaler la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 3 cm, et couper des bandes de 4 cm de large. Laisser reposer au réfrigérateur et découper la pâte bien froide en tranches de 5 millimètres d'épaisseur. Disposer sur plaque et feuille *de* papier, puis cuire à 180°C au four ventilé pendant 12 à 14 minutes.



# Pains d' anis

RECETTE POUR ENVIRON 4 PLAQUES 60 x 40

450 g d'oeufs
750 g de sucre glace
750 g *de* farine tamisée
36 g d'anis en poudre

Monter les oeufs et le sucre *glace* en deuxième vitesse pendant environ 12 minutes, puis incorporer la farine tamisée avec l'anis en poudre. Dresser à l'aide d'une poche à douille n°7, sur plaque légèrement beurrée ou sur feuille de "Silpat". Saupoudrer de sucre semoule et laisser sécher pendant 3 heures à température ambiante.

Cuire au four ventilé à 150-160°C ou au four classique à 160-170°C pendant environ 15 minutes.



# Macaron de Nancy

## MACARON

1.250 g de pâte d'amande crue 50%
560 g de sucre semoule
I00 g de blancs d'oeufs crus
I00 g de blancs d'oeufs montés
60 g de sucre pour *le* montage

Au batteur à la feuille, mélanger la pâte d'amande avec les blancs d'oeufs crus et la première partie du sucre puis, délicatement, la deuxième partie des blancs d'oeufs montés et serrés *avec* le sucre. Dresser sur plaque et feuille de papier, douille n° 7.
Laisser croûter pendant 30 minutes. Passer un torchon humide sur les macarons, saupoudrer au sucre glace et cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes.

## GANACHE CAFÉ

250 g de crème fleurette
65 g de sucre inverti 375 g de couverture mi-amère 58%
50 g de beurre 15 g de Trablit

Faire bouillir la *crème* fleurette et le sucre inverti. Verser sur la couverture mi-amère et, à 30°C, ajouter *le* beurre pommade et le Trablit. Réserver au froid pour garnir les macarons Nancy.

## FINITION

Garnir et coller deux petits macarons Nancy avec la ganache café.



# Boudoirs

500 g d'oeufs
500 g de sucre semoule
600 g de farine tamisée
30 g de vanille en poudre "prova"

Chauffer légèrement les oeufs et le sucre, puis monter avec le fouet au batteur, comme une génoise. Ajouter la farine tamisée et la vanille en poudre, puis mélanger délicatement. Dresser les biscuits à la poche à douille n°I0 sur plaque beurrées et farinées ou dans des plaques spéciales prévues a cet effet. Saupoudrer de sucre semoule fin et sécher dehors environ I heure . Cuire au four ventilé à I80°C pendant 2 minutes, puis à I40°C pendant 12I4 minutes, ou au four classique à 200°C pendant 2 minutes, puis à 160°C pendant 12-14 minutes.

# Madeleine au miel

90 g de beurre pommade 75 g de sucre semoule 10 g de cassonade
I pincée de sel
15 g de miel
100 g d'oeufs
90 g de farine
2,5 g de levure chimique

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade, sel et miel. Ajouter les oeufs, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil minimum Ih30. Dresser dans les plaques à madeleines préalablement beurrées deux fois puis farinées. Cuire à four chaud à 2 IO°C pendant 5 à 7 minutes. Four ventilé, clé ouverte.



# Moelleux amande raisins

250 g de pâte d'amande crue 50%
125 g d'oeufs
25 g de farine tamisée 60 g de beurre fondu q.s. de raisins macérés au rhum

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en incorporant les oeufs graduellement. Ne pas monter l'appareil. Ajouter enfin la farine et le beurre fondu liquide. Garnir aux $^3/_4$ les moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre (ou autres moules, préalablement beurrés.
Sur chaque moelleux, déposer quelques raisins blonds (Smyrne), macérés au rhum brun 54%, préalablement égouttés.
Cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec du rhum brun 54%.



# Moelleux chocolat et framboises

250 g de pâte d'amande crue 50%
125 g d'oeufs
35 g de drops chocolat 25 g de cacao poudre 25 g de farine tamisée 60 g de beurre fondu q.s. de framboises billes q.s. de liqueur de framboises

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en ajoutant graduellement les oeufs. Ajouter les drops, *le* cacao poudre et la farine tamisée ensemble, avant d'incorporer le beurre fondu. Ne pas monter l'appareil. Dresser aux $^3/_4$ dans des moules beurrés ou "Flexipan" de 4 de diamètre. Déposer une framboise avant cuisson.

Cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes.

Il est conseillé de cuire les moelleux chocolat en même temps que les moelleux nature pour la coloration. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau *avec* un peu d'alcool de framboises.



# Moelleux pistache et griottines

300 g de pâte d'amande crue 50%
20 g de pâte de pistache
150 g d' oeufs
30 g de farine tamisée
75 g de beurre fondu 5 g de Kirsch
q.s. de griottines

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue et la pâte de pistache en ajoutant les oeufs graduellement. Ajouter la farine, le beurre fondu et le Kirsch. Ne pas monter l'appareil. Dresser aux $^3/_4$ dans des moules beurrés ou "Flexipan" de 4 cm de diamètre. Sur chaque moelleux, déposer une griottine très bien égouttée. Cuire au four ventilé à I80°C pendant 8 à IO minutes. Il est également possible de puncher à la sortie du four *avec* du Kirsch ou du jus des bocaux de "griottines".



# Financiers

165 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
15 g de trimoline
150 g de blancs d'oeufs
90 g de beurre noisette
65 g de farine
2 g de levure chimique
2 g de vanille liquide

Mettre le sucre *glace* et la poudre d'amande dans la cuve du batteur; mélanger la trimoline à la feuille. Ajouter les blancs d'oeufs, le beurre noisette et la vanille, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil au froid pendant environ 2 heures. Dresser dans des moules à financier beurrés ou "Flexipan Petits-fours". Cuire au four ventilé à 2 IO°C pendant environ 12 minutes.

# Financiers chocolat

165 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
15 g de trimoline
150 g de blancs d'oeufs
90 g de beurre noisette 2 g de vanille liquide 40 g de farine
30 g de cacao poudre
2 g de levure chimique

Mettre le sucre glace et la poudre d'amande dans la cuve du batteur; mélanger la trimoline à la feuille. Ajouter les blancs, le beurre noisette et la vanille, puis la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre. Laisser reposer l'appareil au froid pendant environ 2 heures. Dresser dans des moules à financier beurrés ou "Flexipan Petits-fours". Cuire au four ventilé à 210°C pendant environ 12 minutes.

# Amarettis

135 g d'amandes entières émondées
25 g d'amandes amères
175 g de sucre semoule 50 g d'écorces d'oranges confites
60 g de blancs d'ceufs

60 g de blancs d'oeufs
50 g de sucre semoule

Au robot coupe, mixer pendant un minimum de IO minutes les amandes entières émondées et les amandes amères en ajoutant le sucre semoule, les écorces d'oranges et les premiers blancs d'oeufs (la masse devient pâteuse et tiède).
Détendre progressivement la masse obtenue et les blancs d'oeufs montés serrés avec le sucre. Dresser des petites boules sur feuille de "Silpat" à la poche douille n° 8. Saupoudrer de sucre glace et laisser sécher pendant une nuit ou pendant 2 heures à l'étuve à 35°C. Former des carrés grossiers avec les doigts. Cuire au four ventilé à I80°C pendant IO à 12 minutes. Coller dos à dos deux amarettis, en garnissant *de* framboise pépins ou de confiture d'oranges amères à la poche douille n° 8.



# Madeleine pistache

90 g de beurre pommade 85 g de sucre semoule IO g de cassonade
I pincée de sel
20 g de pâte de pistache
I00 g d'oeufs
100 g de farine
2,5 g de levure chimique

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade, sel et pâte de pistache. Ajouter les oeufs puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil pendant Ih30 minimum. Dresser dans des plaques à madeleines préalablement beurrées deux fois puis farinées. Cuire à four chaud à 210°C pendant 5 à 7 minutes. Four ventilé, clé ouverte.



# Madeleine vanille et chocolat

## APPAREIL VANILLE

90 g de beurre pommade
I00 g d'oeufs
85 g de sucre semoule
IO g de cassonade
I pincée de sel
2 g de vanille liquide 2,5 g de levure chimique 90 g de farine

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade, sel et vanille liquide. Ajouter les oeufs puis la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser reposer l'appareil pendant Ih30 minimum.

## APPAREIL CHOCOLAT

90 g de beurre pommade
85 g de sucre semoule
IO g de cassonade
I pincée de sel
I00 g d'oeufs
60 g de farine
2,5 g de levure chimique
30 g de cacao poudre

Travailler beurre pommade, sucre, cassonade et sel. Ajouter les oeufs puis la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre. Laisser reposer l'appareil pendant Ih30 minimum.

## MONTAGE ET FINITION

Dans des plaques à madeleines préalablement beurrées deux fois puis farinées, dresser l'appareil vanille à la poche douille n° 9, puis une petite boule d'appareil chocolat à la poche à douille n°6 au centre de l'appareil vanille. Cuire à four chaud à 2I0°C pendant 5 à 7 minutes. Four ventilé, clé ouverte.

# Pain d'épices moelleux

300 g de miel
200 g de farine *de* seigle
100 g de farine de gruau
20 g de levure chimique 60 g de sucre semoule
150 g de lait
200 g d'oeufs entiers
1,5 cuillère à soupe de cannelle
1/, cuillère à soupe de muscade
1/, cuillère à soupe d'anis
5 g de vanille liquide
2 citrons, 2 oranges zestés

Tamiser les farines et la levure chimique. Mélanger les oeufs et le sucre, ajouter le lait et le miel liquide tiède, puis les farines et la levure chimique tamisées ensemble ainsi que la vanille, les zestes et les épices.
Couler à la poche douille n°9 dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 160°C pendant 12 à 14 minutes.



# Pain d'épices moelleux au chocolat

300 g *de* miel
200 g de farine de seigle
100 g de farine de gruau
30 g de cacao poudre
20 g de levure chimique
60 g de sucre semoule
150 g *de* lait
200 g d'oeufs entiers
1,5 cuillère à soupe rase de cannelle
1/, cuillère à soupe rase de muscade
1/2 cuillère à soupe rase d'anis
5 g de vanille liquide
2 citrons, 2 oranges zestés

Tamiser les farines, le cacao poudre et la levure chimique. Mélanger les oeufs et le sucre, ajouter le lait et *le* miel liquide tiède, puis les farines, le cacao poudre et la levure chimique tamisés ensemble ainsi que la vanille, les zestes et les épices.
Couler à la poche douille n°9 dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre et cuire au four ventilé à I 60°C pendant 12 à 14 minutes.

# *Moelleux café et noix*

250 g de pâte d'amande crue 50% 125 g d'oeufs
25 g de farine tamisée
60 g de beurre 10 g de Trablit q.s. de rhum brun

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en incorporant les oeufs graduellement. Ne pas monter l'appareil. Ajouter enfin la farine, *le* beurre fondu et le Trablit. Garnir aux $^3/_4$ les moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre (ou autres moules, préalablement beurrés.

Sur chaque moelleux, déposer un cerneau de noix et cuire au four ventilé à I80°C, 8 à IO minutes. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec du rhum brun 54%.

# *Moelleux citron et gingembre*

250 g de pâte d'amande crue 50%
125 g d'oeufs
25 g de farine tamisée
I zeste de citron jaune
60 g de beurre fondu q.s. *de* morceaux de gingembre
confit q.s. de rhum blanc

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en incorporant les oeufs graduellement. Ne pas monter l'appareil. Ajouter enfin la farine et le beurre fondu, puis *le* zeste de citron. Garnir aux $^3/_4$ les moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre (ou autres moules, préalablement beurrés.

Sur chaque moelleux, déposer un morceau de gingembre confit et cuire au four ventilé à I 80°C, 8 à IO minutes. Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec du rhum blanc.



# Délice orange

125 g de poudre d'amande
125 g de sucre *glace*
15 g de farine
I zeste d'orange
100 g *de* blancs d'oeufs montés
q.s. de colorant rouge

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine, puis ajouter le zeste d'orange. À la Maryse, incorporer ce mélange aux blancs montés (non serrés avec du sucre) et colorer à la fin du montage avec le colorant rouge.
Dresser à la poche à douille n°7 de forme ovale ou éventuellement dans des chablons de forme ovale. Saupoudrer de sucre glace, poser un losange d'écorce d'oranges confites sur chaque petit-four.
Cuisson à I80°C au four ventilé pendant 7 à IO minutes si les petits-fours sont chablonnés sur feuille de "Silpat", et IO à 12 minutes s'il sont dressés sur plaques beurrées et farinées.
La même recette peut être réalisée au citron avec le zeste de citron et un losange de citron confit en décor.



# Cookies

200 g de beurre pommade 150 g de sucre semoule 200 g de vergeoise blonde (sucre roux)
3 g de vanille liquide I00 g d'oeufs
400 g de farine
6 g de sel
4 g de levure chimique 300 g de drops

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la vergeoise, puis ajouter la vanille et les oeufs successivement sans trop travailler l'appareil. Verser alors la farine tamisée avec le sel et la levure chimique, puis finalement les drops.
Dresser des boules d'environ IO g à l'aide d'une poche à douille *n°10* et cui au four ventilé à 180°C pendant 7 à 8 minutes.



# Mini pains de Gênes

900 g de pâte d'amande crue 50%
150 g d'oeufs (I) 480 g d'oeufs (2) 70 g de farine 70 g de fécule
270 g de beurre fondu chaud
20 g de rhum brun
20 g de Cointreau

Détendre la pâte d'amande à la feuille au batteur avec la première partie des oeufs et incorporer la deuxième partie oeuf par oeuf. Bien monter jusqu'au ruban, ajouter la farine et la fécule tamisées ensemble, puis le beurre chaud et les alcools. Verser dans des moules "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre, avec des amandes effilées au fond. Cuire à I70-180°C au four ventilé pendant 12 à 15 minutes.



# Caissettes aux fruits

40 g de jaunes d'oeufs I60 g d'oeufs entiers 525 g de pâte d'amande
crue 66%
25 g de sucre inverti I g *de* sel
150 g de beurre fondu chaud
60 g de farine tamisée

Au batteur, à la feuille, incorporer petit à petit les jaunes d'oeufs puis les oeufs entiers dans la pâte d'amande. Ajouter ensuite le sucre inverti, le sel, le beurre fondu chaud et finalement la farine tamisée. Dresser à la poche à douille unie n° 7, dans des petites caissettes ou dans des "Flexipan" de 4 *en* de diamètre et disposer au centre un fruit de votre choix: poire, ananas, cerise, abricot,...

Cuisson au four ventilé à 180°C pendant 12 à 14 minutes ou à 200°C dans un four classique.



# Petits soleils

80 g de jaunes d'oeufs
400 g de pâte d'amande crue 50%
I g de sel
I00 g d'oeufs entiers
150 g d'écorces d'oranges confites
50 g noix de coco râpée
15 g de Cointreau
150 g de beurre fondu chaud

APPAREIL AMANDE

Incorporer graduellement les jaunes d'oeufs dans la pâte d'amande crue puis ajouter le sel et les oeufs entiers. Ensuite, mélanger les écorces d'oranges confites hachées menu, la noix de coco râpée préalablement macérée dans *le* Cointreau pendant IO minutes, puis le beurre fondu chaud. Réserver pour le montage.



1.120 g de pulpe de framboises
1.120 g de sucre cristal 28 g de pectine jaune 280 g de glucose
14 g d'acide tartrique.
30 g d'eau

PÂTE DE FRUITS FRAMBOISES

Mettre la pulpe de framboise dans un bassin en cuivre et porter à ébullition. Mélanger la pectine et le sucre semoule puis le glucose. Cuire à I00° C ou 76° Brix au réfractromètre. Retirer du feu et ajouter l'acide tartrique mélangé avec l'eau. Couler en cadre de I cm de haut et laisser refroidir. Détailler ensuite à la guitare ou au couteau de petits carrés de I cm sur I cm.

Cette dose donne un cadre de 33 cm x 33 cm x I cm d'épaisseur.

MONTAGE ET FINITION

Dresser l'appareil amande à la poche à douille n° 8 dans des moules "Flexipan" de 4 cm de diamètre et placer au centre un petit cube de pâte de fruit tendre (framboise, passion, poire, orange, abricot,...). Saupoudrer de sucre glace et cuire au four ventilé à I80°C ou au four classique à 200°C pendant 12 à 14 minutes.

# *Mini cannelé bordelais*

I I de lait
I gousse de vanille
100 g de beurre
500 g de sucre semoule 180 g de jaunes d'ceufs 50 g d'ceufs
250 g de farine
100 g de rhum brun
I pincée de sel

Faire bouillir *le* lait *avec* la gousse de vanille fendue et laisser infuser. Retirer la gousse de vanille. Mélanger dans l'ordre: le beurre pommade, le sucre semoule, les jaunes d'ceufs, les oeufs entiers, la farine, le rhum, le sel et le lait tiède. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures minimum.
Graisser des petits moules à cannelés. Garnir avec la préparation bien mélangée. Enfourner à 2I0°C après IO minutes à 15 minutes. Régler le four à 170- I80°C pendant 20 minutes (total: 30 à 35 minutes de cuisson).

Il est important de préciser que le moule sera graissé avec une graisse appropriée, liquide ou en bombe, mais surtout pas beurré.



# Pavé pistache

125 g de jaunes d'oeufs
1.250 g de pâte d'amande crue 50%
125 g de pâte de pistache colorée
I g de sel
375 g de beurre fondu chaud
q.s. de pâte d'amande crue 50% pour l'abaisse q.s. de nappage abricot q.s. de pistaches hachées

MOELLEUX AMANDE

À la feuille, au batteur, incorporer délicatement les jaunes d'oeufs dans la pâte d'amande, la pâte de pistache et le sel, puis ajouter enfin le beurre fondu chaud et réserver pour le montage.

MONTAGE ET FINITION

Au laminoir, faire une abaisse de pâte d'amande crue 50% d'environ 3 millimètres d'épaisseur et la placer au fond d'un cadre de 30 x 40 sur 3 cm de haut. Couler dessus l'appareil moelleux amande et cuire au four ventilé à I50°C pendant 50 à 60 minutes.

Sortir du four, ôter le cadre, parer les bords, imbiber copieusement de kirsch et napper le dessus au nappage abricot. Coller aussitôt des pistaches hachées bien calibrées, couper en petits carrés de 2,5 cm de côté, puis saupoudrer légèrement de sucre glace.



# Croquets

350 g d'amandes brutes
600 g de sucre glace
150 g de blancs d'ceufs
250 g *de* farine

Passer les amandes brutes au mixer sans les broyer trop finement afin qu'il reste encore de gros morceaux.

Mélanger au batteur, à la feuille, le sucre glace, les blancs d'oeufs, la farine tamisée, puis ajouter les amandes brutes en morceaux. Ne pas trop pétrir la pâte. Former des bandes carrées de 2,5 cm de côté aplaties avec les mains de chaque côté. Réserver au réfrigérateur pendant environ I heure. Couper dans les bandes des petits tronçons d'environ I cm d'épaisseur, les disposer sur plaques et feuilles de "Silpat", les dorer à la dorure, rayer à la fourchette (décor classique des croquets), puis cuire au four ventilé à I 70-180°C pendant environ 10 minutes. Contrôler la cuisson à la couleur.



# Amandines aux pignons

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

CRÈME D'AMANDE

200 g de beurre pommade
250 g de sucre glace
150 g d'oeufs
250 g de poudre d'amande
25 g de poudre à flan 25 g de rhum St James 54% V
450 g de crème pâtissière

Mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter graduellement les oeufs puis la poudre d'amande, la poudre à flan et le rhum brun. Mélanger la crème pâtissière au dernier moment lors de l'utilisation. Elle correspond à la moitié du poids de la crème d'amande.

MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 millimètres d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ – 2 au laminoir. Foncer les petites tartelettes dans des "Flexipan Tartelettes" et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Garnir celles-ci de crème d'amandes et parsemer le dessus de pignons. Cuire au four ventilé à I70-180°C, à la couleur, pendant 14 à 16 minutes.



# Brownies

500 g de beurre
240 g *de* couverture mi-amère 58%
600 g de sucre semoule
400 g d'oeufs
350 g de farine
200 g de noisettes grillées

Dans le batteur, avec le fouet, verser la couverture fondue à 35°C dans *le* beurre pommade, ajouter le sucre semoule, puis les oeufs, un à un. Ajouter alors la farine tamisée, puis les noisettes légèrement grillées et concassées. Verser l'appareil à environ 2 cm de haut dans un cadre 30 x 40 cm, couvrir d'une feuille de papier cuisson légèrement beurrée et cuire au four ventilé à I80°C pendant environ 20 minutes.

À la sortie du four, ôter la feuille de papier, laisser refroidir et découper en carrés d'environ 3 cm de coté. Pour la présentation, saupoudrer légèrement de sucre glace "neige decor' .

# Safari

500 g de pâte d'amande crue 50%
500 g diceufs
I00 g de farine
IO g de fécule
80 g de beurre chaud
q.s. *de* rhum brun

Détendre à la feuille, au batteur, la pâte d'amande crue avec les oeufs (les ajouter progressivement, un à un).

Laisser monter à vitesse moyenne pendant 20 à 25 minutes, puis ajouter la farine tamisée avec la fécule et finalement *le* beurre fondu chaud.

Dresser dans des moules "Flexipan Petits-fours" de 4 de diamètre (aux $^{3}/_{4}$) et cuire au four ventilé à I70°C pendant 12 à 15 minutes.

Arroser copieusement de rhum brun 54% à la sortie du four à l'aide d'un pinceau.

Vous pouvez également utiliser cette masse pour réaliser des moelleux individuels de longue conservation.

# Tartelettes aux fruits

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

CRÈME D'AMANDE

200 g de beurre pommade Mélanger le beurre et le sucre glace; ajouter graduellement les oeufs puis la
250 g de sucre glace poudre d'amande, la poudre à flan et le rhum brun. Mélanger au dernier
150 g d'ceufs moment la crème fleurette avant l'utilisation: elle correspond à la moitié du
250 g de poudre d'amande poids de la crème d'amande.
25 g de poudre à flan 25 g
de rhum St James 54%
V
450 g de crème fleurette

CRÈME COCO

250 g de sucre glace Mélanger le beurre et le sucre glace; ajouter graduellement les oeufs puis la
200 g de beurre noix de coco râpée, la poudre à flan et le rhum blanc. Réserver au froid et
150 g d'oeufs mélanger la crème pâtissière au dernier moment avant l'utilisation: elle
200 g de noix de coco râpée correspond à la moitié du poids de la crème coco.
30 g de poudre à flan
20 g de rhum blanc
425 g de crème pâtissière

MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée amandes à 2 millimètres d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ - 2 au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser poser. Garnir celles-ci de crème d'amande ou de crème coco en fonction des fruits utilisés. Cuire à I70-180°C au four ventilé, pendant 12 à 14 minutes, à la couleur.
Après refroidissement, garnir de fruits de saison préalablement nappés de nappage neutre.
Crème d'amande: fraise, framboise, abricot, poire, cassis, groseille, myrtille,...
Crème coco: ananas, mangue, papaye, kiwis, physalis, kumquat,...



# *Tartelettes chibouste*

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

## CRÈME D'AMANDE

DO g de beurre
pommade 50 g de
sucre glace 50 g d'oeufs
50 g de poudre
d'amande 25 g de
poudre à flan 25 g de
4 rhum brun 50 g de

Mélanger le beurre et le sucre glace; ajouter graduellement les oeufs puis la poudre d'amande, la poudre à flan et le rhum brun. Mélanger au dernier moment la crème fleurette avant l'utilisation: elle correspond à la moitié du poids *de* la crème d'amande.

## CRÈME CHIBOUSTE

2 50 g *de* lait
I gousse de vanille
20 g de jaunes d'oeufs
75 g de sucre semoule
20 g de poudre à crème
8 g de gélatine en feuilles
4
50 g de meringue italienne

Faire une crème pâtissière. Verser *le* lait bouillant dans lequel on aura fait infuser la gousse de vanille sur le mélange jaunes d'oeufs, sucre et poudre à crème, puis cuire sur *le* feu 2 minutes. Ajouter la gélatine trempée dans l'eau froide puis égouttée, et ensuite la meringue italienne à chaud.

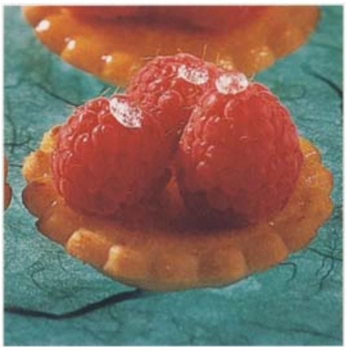
2
25 g de sucre
semoule 75 g d'eau
50 g de blancs
d'oeufs montés
30 g de sucre
semoule

## MERINGUE ITALIENNE

Cuire le sucre et l'eau à 121°C puis verser sur les blancs montés et serrés avec la deuxième partie du sucre. Laisser monter quelques minutes avant le mélange.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ - 2 au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Garnir de crème d'amande, cuire au four à 180°C, à la couleur, pendant 12 à 14 minutes. Confectionner la chibouste et la dresser dans les "Flexipan Petits-fours". Placer au surgélateur, démouler, placer sur la petite tartelette, puis caraméliser et décorer de fruits frais.



# Savarin petit four

200 g de lait tiède
20 g de levure fraîche
450 g de farine
40 g de sucre semoule
IO g de sel
250 g d'oeufs
100 g de beurre noisette (à la fin)
I zeste de citron (facultatif)

Mélanger le lait tiède et la levure dans un bassin. Au batteur, à la feuille, verser les oeufs sur la farine, le sel et le sucre, puis ajouter le lait mélangé avec la levure. Travailler jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve et ajouter le beurre noisette et le zeste de citron.
Mouler aussitôt dans des moules "Flexipan" de forme savarin en utilisant une poche à douille n°8. Faire pousser à l'étuve et cuire sur plaque chaude à 200°C au four classique ou à I80°C au four ventilé pendant 14 à 16 minutes.

## SIROP DE TREMPAGE

I 1 d'eau
450 g de sucre semoule
150 g de jus de fruits de la passion
150 g de rhum St James 54% V

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le jus de fruit de la passion. Laisser tempérer, puis ajouter le Rhum.

## CRÈME CHANTILLY

I.000 g de crème fleurette
80 à I00 g de sucre glace
20 g de sucre vanillé incolore

Mélanger la crème fleurette avec le sucre glace et le sucre vanillé, monter au batteur ou au fouet en veillant à avoir une crème fleurette bien froide pour un meilleur foisonnement.

## MONTAGE ET FINITION

Tremper les petits savarins dans le sirop de trempage chaud, puis les égoutter sur grilles. Arroser de rhum brun 54° V, puis napper de nappage neutre avant de disposer une rosace de chantilly ainsi qu'un fruit frais nappé (framboise, kiwi, fraise des bois,...).



# Bouchon petit four

200 g de lait tiède
20 g de levure fraîche
450 g de farine
40 g de sucre semoule
10 g de sel
250 g d'oeufs
I00 g de beurre noisette (à la fin)
I zeste de citron (facultatif)
100 g de raisins de Corinthe

Mélanger le lait tiède et la levure dans un bassin. Verser les oeufs sur la farine, *le* sel et le sucre, au batteur à la feuille, puis ajouter le lait mélangé avec la levure. Travailler jusqu'à *ce* que la pâte se décolle et ajouter enfin *le* beurre noisette, le zeste de citron et les raisins de Corinthe.
Mouler aussitôt en utilisant une poche à douille n°8 dans des moules bouchons. Faire pousser à l'étuve et cuire sur plaque chaude à 200°C au four classique ou à I80°C au four ventilé, pendant 14 à 16 minutes.

SIROP DE TREMPAGE

I 1 d'eau
450 g de sucre semoule
150 g de rhum St James 54% V

Porter à ébullition l'eau et le sucre, puis ajouter le rhum.

MONTAGE ET FINITION

Tremper les petits bouchons dans le sirop de trempage, puis les égoutter sur grilles. Arroser de rhum St James 54° V, puis napper de nappage neutre.

# Carolines café

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

GLAÇAGE AU FONDANT voir recette page 178

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

I kg de crème pâtissière
25 à 30 g d'extraits *de* café Trablit

Bien lisser la crème pâtissière au fouet et ajouter le Trablit. Réserver pour la garniture.

MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n°8 sur une longueur de 6 cm de long et cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.
Après cuisson, garnir l'intérieur des petites carolines à la poche à douille n° 5 avec la crème pâtissière *café* et glacer le dessus au fondant café.



# Carolines chocolat

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

GLAÇAGE AU FONDANT voir recette page 178

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

## CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT

400 g de lait
50 g de cacao pâte
400 g de couverture mi-amère 58%
I kg de crème pâtissière

Faire bouillir *le* lait, ajouter *le* cacao pâte et la couverture mi-amère pour obtenir une crème ganache. Ajouter la crème pâtissière et redonner un bouillon. Refroidir rapidement.
Facultatif: pour obtenir une *crème* onctueuse, vous pouvez ajouter 100 g *de* crème chantilly pour I kg de crème pâtissière chocolat.

## MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n° 8 sur une longueur de 6 cm de long et cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.
Après cuisson, garnir l'intérieur des petites carolines à la poche à douille n° 5 avec la *crème* pâtissière chocolat et glacer *le* dessus au fondant chocolat.



# Tartelettes noix caramel

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

## CARAMEL AUX FRUITS SECS

250 g de sucre semoule
75 g de glucose
I00 g d'eau
125 g de crème fleurette
30 g *de* miel
125 g de noix
I00 g de noisettes
25 g *de* pistaches

Cuire, au caramel clair, *le* sucre semoule, le glucose et l'eau. Décuire avec la crème fleurette et le miel préalablement chauffés, puis mélanger fruits secs, noix, noisettes et pistaches. Verser cet appareil encore chaud dans les fonds de mini tartelettes cuites en pâte sablée.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I 3/4 – 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Cuire à blanc à I 80°C au four ventilé, pendant 12 à 14 minutes, à la couleur.
Après refroidissement, garnir comme indiqué ci-dessus.
La même recette permet de réaliser une tarte aux noix en utilisant 250 g de noix à ajouter au caramel.



# Bandes de fruits

FEUILLETAGE voir recette annexe page 170

q.s. d'abricots au sirop
q.s. de pistache hachées
q.s. de nappage neutre

CRÈME D'AMANDE PISTACHE

I00 g de beurre pommade
125 g de sucre glace
125 g de poudre d'amande
12 g de poudre à flan
12 g de rhum brun 54%V
75 g d'oeufs
35 g de pâte de pistache
150 g de crème pâtissière

Mélanger le beurre et le sucre glace, puis ajouter les oeufs graduellement, la poudre d'amande, la poudre à flan, la pâte pistache et le rhum. Enfin, ajouter la crème pâtissière, puis stocker au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Utiliser du feuilletage à 6 tours et étaler au laminoir à environ 2 millimètres d'épaisseur. Recouvrir une plaque 60 x 40 cm et une feuille de papier de cette pâte feuilletée, piquer légèrement au pique-vite. Passer la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes et couper au couteau dans le sens de la longueur pour obtenir des bandes de 8 cm de large sur 60 cm de long. Couper, de chaque coté de *ces* bandes, des bandelettes d'environ I cm de large et les placer, en mouillant légèrement au pinceau *avec de* l'eau, sur les bandes de 6 cm de large obtenues afin de former les bandes de tartelettes. Chiqueter les bords à l'aide d'un couteau d'office, dorer le dessus et laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes.
Après repos, dresser au milieu de la bande de tartelettes la crème d'amande pistache avec une poche à douille n° 7. Disposer des oreillons d'abricots au sirop coupés en petits quartiers et cuire dans un four ventilé à 160 - I70°C pendant 12 à 14 minutes. Contrôler la cuisson à la couleur.
Après cuisson, laisser refroidir, napper de nappage neutre, et parsemer le dessus d'un peu de pistaches hachées. Couper des petites parts d'environ 2 cm.
Vous pouvez également utiliser d'autres fruits comme les mirabelles, les reines Claude, les poires, etc.



# Narcisses

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

CRÈME CHANTILLY

1.000 g de crème fleurette
80 à 100 g de sucre glace
20 g *de* sucre vanillé incolore

Mélanger la crème fleurette avec le sucre glace et le sucre vanillé, monter au batteur ou au fouet en veillant à avoir une *crème* fleurette bien froide pour un meilleur foisonnement.

MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n°8 sur une longueur de 6 cm de long, puis parsemer d'amandes hachées. Cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux. Après cuisson, couper les narcisses en deux, garnir, avec une poche à douille cannelée n°5, de quelques rosaces de crème chantilly et disposer des quarts de fraises préalablement nappés au nappage neutre.

Vous pouvez également, selon la saison, garnir avec d'autres fruits tels que groseilles, framboises, fraises des bois, etc.





# Choux pralinés

PÂTE À CHOUX voir recette page 176

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE PRALINÉE

600 g de beurre
125 g de praliné noisette
125 g de praliné amande
750 g de crème

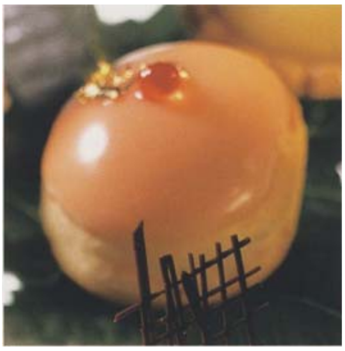
Travailler le beurre pommade assez ferme avec les pralinés, monter le tout dans la cuve du batteur au fouet, tout doucement, et ajouter la crème pâtissière.

MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n° 8 en petites boules et parsemer d'amandes hachées avant cuisson. Cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.

Après cuisson, couper les petits choux en deux, garnir l'intérieur d'une belle rosace de *crème* pâtissière pralinée, disposer le chapeau et saupoudrer de sucre glace.

# Choux au Cointreau



PÂTE À CHOUX voir recette page 176

GLAÇAGE AU FONDANT voir recette page 178

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE COINTREAU

I kg de crème pâtissière Bien lisser la crème pâtissière au fouet et ajouter le Cointreau. Réserver pour 50 g de Cointreau la garniture.

MONTAGE ET FINITION

Dresser la pâte à choux sur plaques et feuilles de papier, avec une douille unie n°8, en petites boules. Cuire comme il vous a été indiqué dans la recette de la pâte à choux.

Après cuisson, garnir les petits choux de crème pâtissière Cointreau, glacer les petits choux avec un fondant coloré orange et positionner en décor une petite boule de gelée de framboise et feuille d'or.

# Craquants fruits rouges

LES MACARONS TRADITIONNELS voir recette page 156

CRÈME LÉGÈRE À L'ANIS

250 g de crème pâtissière 20 g de Pastis ou Pernod 75 g de crème fouettée

Bien lisser la crème pâtissière avec le Pastis, puis incorporer délicatement la crème fouettée.

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

MONTAGE ET FINITION

Dresser une petite boule de crème légère à l'anis sur un demi-macaron, disposer des framboises, puis refermer l'ensemble avec un deuxième demi-macaron.

VARIANTE

Les craquants peuvent être garnis de différentes crèmes légères aromatisées à l'alcool (Cointreau, rhum, kirsch, mais également aux parfums d'épices (cannelle, muscade, ...) ou de fleurs (violette, coquelicot, lavande, ...). Toutes les garnitures seront assorties des fruits correspondant au parfum.



# Tartelette au citron

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

CRÈME CITRON

3 zestes de citron
150 g de jus citron
150 g de sucre semoule
250 g de beurre
300 g d'oeufs entiers 150 g de sucre semoule
5 g de gélatine en feuilles (facultatif)

Zester 3 citrons dans une casserole, ajouter le jus de citron, le sucre semoule et le beurre, puis donner un bouillon. Verser l'ensemble sur les oeufs et la deuxième partie du sucre avant de faire bouillir l'ensemble 3 minutes. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide, chinoiser et stocker au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I 3/4 — 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé, pendant 12 à 14 minutes, à la couleur.



Après refroidissement, dresser, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 9, des petites boules dans les fonds de pâte sablée précuits à blanc, puis napper de nappage neutre. Décorer d'un petit grillage en chocolat noir et d'une feuille de menthe.

# Tartelette au citron meringuée

Prendre les petites tartelettes au citron garnies sans les napper de nappage neutre et disposer une rosace de meringue italienne qui sera ensuite brûlée au chalumeau.

MERINGUE ITALIENNE

350 g de sucre semoule
90 g d'eau
200 g blancs d'oeufs
50 g de sucre semoule

Cuire les 350 g de sucre semoule avec de l'eau à 121°C et verser sur les blancs montés serrés avec la deuxième partie du sucre. Laisser monter en deuxième vitesse jusqu'au refroidissement complet.

# Tartelettes citron caramélisée

Prendre les petites tartelettes au citron garnies sans les napper de nappage neutre et saupoudrer de sucre cristal avant de brûler à l'aide du fer à caraméliser ou du chalumeau.

# LES FOURS

# DE PRESTIGE

# Croustillant praliné

q.s. de griottines hachées

BISCUIT MOELLEUX

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre semoule
- 70 g de poudre d'amande
- 150 g d'oeufs
- 200 g de farine
- 5 g de levure chimique
- IO g de rhum 54%
- 40 g de sucre vanillé

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter ensuite progressivement les oeufs, puis la farine tamisée avec la levure chimique et finalement le rhum et le sucre vanillé. Dresser à la poche à douille n°9, une hauteur d'environ I cm dans les "Flexipan Tartelettes" et cuire au four ventilé à I80°C pendant environ IO minutes.

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PRALINÉE

- 200 g de crème pâtissière
- 120 g de pâte de noisette 1 kg de crème au beurre

Bien lisser la crème pâtissière, ajouter la pâte de noisette, puis finalement la crème au beurre.

PALET DE ROMIAS

- I00 g de glucose
- I00 g de cassonade
- 100 g d'amandes effilées
- I00 g de beurre

Dans une casserole, faire fondre le glucose, ajouter directement la cassonade, puis les amandes effilées et le beurre. Surtout ne pas cuire l'ensemble. Étaler sur un "Silpat" pour laisser refroidir et durcir, puis mettre en petits rouleaux de 2 cm et placer au froid. Découper de petites rondelles d'environ 5 millimètres et disposer *celles-ci* dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 180°C, pendant environ IO minutes.

MONTAGE

Prendre les fonds de biscuit moelleux refroidis et disposer dessus une couronne de crème pralinée dressée avec une poche à douille cannelée n°6. Au centre de cette rosace, disposer quelques "griottines" hachées et recouvrir l'ensemble d'un petit palet de romias.



# Saint Jean

RECETTE POUR UN CADRE
DE 30 x 40 x 2,5 cm
DE HAUT

290 g de poudre d'amande
290 g de sucre glace
300 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre semoule

## DACQUOISE AMANDE

Tamiser le mélange poudre d'amande et sucre glace, puis l'incorporer dans les blancs d'oeufs montés serrés avec le sucre. Étaler la masse dans un cadre à biscuit de 40 x 60 x I cm. Cuire au four ventilé à 190°C pendant IO minutes environ.
À la sortie du four, laisser refroidir la feuille de biscuit dacquoise et la couper en deux pour obtenir deux feuilles aux dimensions du cadre 30 x 40 cm.

450 g de sucre semoule
120 g d'eau
225 g de blancs d'oeufs 750 g de beurre pommade 45 g de Trablit
40 g de Cognac
60 g de noix hachées

## CRÈME SAINT-JEAN

Cuire le sucre et l'eau à 121°C et les verser en filet sur les blancs montés. Laisser monter jusqu'au refroidissement complet et ajouter le beurre pommade, le Trablit et le cognac, puis finalement les noix hachées finement. Il est préférable de prélever 300 g de crème environ avant d'ajouter les noix hachées pour lisser le cadre au montage.

500 g de pâte à glacer lait
200 g de couverture lactée
50 g d'huile végétale

## GLAÇAGE PÂTE À GLACER LAIT

## MONTAGE

Dans un cadre de 30 x 40 sur 3,5 cm de haut, disposer au fond une feuille de dacquoise amande puis la crème Saint-Jean; ensuite, un deuxième fond de dacquoise amande, puis finalement les 300 g de crème Saint-Jean sans les noix, que nous avons gardées pour lisser le dessus des entremets. Mettre le cadre au réfrigérateur, environ 2 heures.
Décercler le cadre et glacer *le* dessus avec le glaçage lait, puis couper au couteau chaud des petits carrés de 3 cm de coté. Décorer le dessus à l'aide d'une petite feuille d'or.

Pour un travail plus rapide, dès le glaçage fini, vous pouvez également utiliser la guitare avec un bras de coupe de 3 cm, qui permettra un travail plus rationnel et régulier.



# *Tartelette orange*

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

Étaler la pâte sablée aux amandes à 2 mm d'épaisseur, I ³/₄ — 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé, 5 à 6 minutes, pré-cuire à la couleur.

## APPAREIL ORANGE

300 g d'oeufs
250 g de sucre semoule
100 g de beurre fondu très chaud
200 g de jus d'orange
I zeste d'orange

Mélanger les oeufs et le sucre, ajouter le beurre fondu chaud puis le jus d'orange et le zeste d'orange. Couler l'appareil dans des fonds de mini tartelettes en pâte sablée amande précuites à blanc et finir la cuisson dans un four ventilé à 170°C, environ IO minutes.

## ORANGES POCHÉES

300 g d'oranges en tranches
500 g d'eau
250 g de sucre semoule

Couper de fines tranches d'oranges à la machine à jambon et les faire cuire à consistance dans le sirop de sucre. Réserver au frais.

## MONTAGE ET FINITION

Les tartelettes oranges cuites et refroidies, recouvrir le dessus avec des tranches d'oranges pochées et hachées finement, puis saupoudrer de sucre cristal et caraméliser au fer chaud ou au chalumeau. Napper de nappage neutre et décorer d'une petite feuille de menthe.



# Croustillant pistache

q.s. *de* griottines hachées

BISCUIT MOELLEUX

200 g de beurre
200 g *de* sucre semoule
70 g de poudre d'amande
150 g d'oeufs
200 g de farine
5 g de levure chimique
IO g de rhum brun 54% V
40 g de sucre vanillé

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande ; ajouter progressivement les oeufs, puis la farine tamisée avec la levure chimique, suivies enfin du rhum et du sucre vanillé.
Dresser *avec* une poche à douille n° 9, à hauteur d'environ I cm dans les "Flexipan Tartelettes" et cuire au four ventilé à I80°C, environ IO minutes.

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

CRÈME PISTACHE

200 g de crème pâtissière
80 g de pâte de pistache
I kg de *crème* au beurre

Bien lisser la *crème* pâtissière, ajouter la pâte de pistache, puis la crème au beurre.

PALET DE ROMIAS

I00 g de glucose
100 g de cassonade
50 g d'amandes effilées
50 g de pistaches hachées
100 g de beurre

Dans une casserole, faire fondre le glucose, ajouter directement la cassonade, puis les amandes effilées, les pistaches hachées et le beurre. Surtout ne pas cuire l'ensemble.
Étaler sur un "Silpat" pour laisser refroidir et durcir, puis mettre en petits rouleaux de 2 cm de diamètre et placer au froid. Découper de petites rondelles d'environ 5 millimètres et disposer celles-ci dans un "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à I 80°C, pendant environ IO minutes.

MONTAGE ET FINITION

Prendre les fonds de biscuit moelleux refroidis et disposer dessus une couronne de crème pistache avec une poche à douille cannelée n° 6. Au centre de cette rosace, disposer quelques griottines hachées et recouvrir l'ensemble d'un petit palet de romias.



# Savarin petit-four au chocolat

200 g de lait tiède
20 g de levure fraîche
400 g de farine
50 g de cacao poudre 40 g de sucre semoule IO g de sel
250 g d'oeufs
_100 g de beurre noisette (à la fin)

Dans un bassin, mélanger *le* lait tiède et la levure. Au batteur, à la feuille, verser les oeufs sur la farine, le cacao poudre, le sel et le sucre, puis ajouter le lait mélangé avec la levure. Travailler jusqu'à *ce* que la pâte se décolle du bord de la cuve et ajouter enfin le beurre noisette.
Mouler aussitôt dans des moules "Flexipan" de forme savarin en utilisant une poche à douille n° 8 . Faire pousser à l'étuve et cuire sur plaque chaude à 200°C au four classique ou I 80°C au four ventilé, pendant 14 à 16 minutes.

## SIROP DE TREMPAGE

I 1 d'eau
450 g de sucre semoule
150 g de rhum St James 54%V

Porter à ébullition l'eau et le sucre, laisser tempérer, puis ajouter le rhum.

## CHANTILLY CHOCOLAT

I000 g *de* crème fleurette
150 g de couverture mi-amère 58%
50 g de cacao pur pâte
50 g de sucre semoule

Faire bouillir la crème, ajouter le sucre puis verser le mélange sur la couverture mi-amère et *le* cacao pur pâte haché. Laisser reposer *cet* appareil pendant 24 heures au frigo, puis monter au batteur à l'aide du fouet, comme une crème chantilly.

## MONTAGE ET FINITION

Tremper les petits savarins dans le sirop de trempage, puis les égoutter sur grilles. Arroser de rhum brun 54% V, puis napper de nappage neutre avant de disposer une rosace de chantilly chocolat.



# *L'opéra*

RECETTE POUR UN CADRE
DE 30 x 40 CM SUR 2,5 CM
DE HAUT

250 g *de* poudre d'amande
250 g de sucre glace
70 g de farine
20 g de trimoline
170 g d'oeufs entiers (I)
170 g d'oeufs entiers (2)
50 g de beurre fondu 220
g de blancs d'oeufs 50 g
de sucre semoule

600 g de crème au beurre
IO g d'extrait de café Trablit

160 g de lait
30 g de crème fleurette
225 g de couverture
mi-amère 58%
150 g de beurre pommade

500 g de sirop à 30°B
200 g d'eau
55 g d'extrait *de* café Trablit

500 g de pâte à glacer brune
200 g de couverture chocolat mi-amère 58%
75 g d'huile

## BISCUIT JOCONDE SPÉCIAL

Monter au fouet la poudre d'amande, le sucre *glace,* la farine, la trimoline et la première partie des oeufs entiers. Ajouter ensuite, au cours du montage, la deuxième partie des oeufs. Travailler l'ensemble pendant environ 15 minutes, puis ajouter le beurre fondu chaud suivis finalement des blancs d'oeufs

montés serrés avec le sucre semoule. Étaler la masse sur papier silicone à raison de 300 g par plaque 30 x 40 cm. Cette recette donne quatre feuilles de biscuit ou deux feuille de 60 x 40 cm (600 g par feuille).

Cuire dans un four à sole à 250°C ou dans un four ventilé à 230°C pendant 6 à 7 minutes. Retirer le biscuit de la plaque dès la sortie du four. Pour le montage, on n'utilisera que trois couches de biscuit Joconde.

## CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

## CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la crème au beurre souple avec le Trablit.

## CRÈME GANACHE

Faire bouillir *le* lait et la crème fleurette et la verser sur la couverture hachée. Mélanger tout doucement, laisser tempérer et incorporer le beurre pommade.

Réserver pour le montage.



## SIROP CAFÉ

Mélanger tous les ingrédients ensemble

## GLAÇAGE OPÉRA

Fondre la pâte à glacer et la couverture chocolat et ajouter l'huile. Utiliser à 35°C environ.

## MONTAGE ET FINITION

Le montage s'effectue en cadre de 30 x 40 cm sur 2,5 cm de hauteur. Passer à la palette une fine couche de pâte à glacer sur une feuille de biscuit Joconde. Attendre que la pâte à glacer soit prise et saupoudrer légèrement de sucre glace, retourner celle-ci à l'intérieur du cadre. Disposer 200 g de punch café sur la feuille, puis 300 g *de crème* au beurre *café,* une seconde feuille *de* biscuit Joconde imbibée de 200 g de punch, une couche de 300 g de crème ganache et enfin une dernière couche de biscuit imbibée de 200 g de punch *café.* Enfin, lisser le dessus du cadre avec la *crème* au beurre *café* restante et mettre le cadre au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Glacer le dessus avec le glaçage Opéra, retirer le cadre et couper au couteau chaud des petits carrés de 3 cm de coté. Pour un travail plus rapide, dès le glaçage fini, vous pouvez également utiliser la guitare avec un bras de coupe de 3 cm, qui permettra un travail plus rationnel et régulier.

# Mini tarte tatin

FEUILLETAGE voir recette page 170

POMMES AU CARAMEL

375 g de sucre semoule
125 g de beurre
I gousse de vanille
2 kg de pommes "granith"
125 g *de* sucre semoule

Réaliser un caramel cuit à sec. Dans un poêlon en cuivre chauffé sur le feu, verser petit à petit la première partie de sucre semoule en mélangeant à la spatule. Arrivé à une couleur de caramel blond, stopper la cuisson avec le beurre et la gousse de vanille grattée. Verser tout le caramel obtenu sur une feuille de papier et laisser refroidir.

Éplucher les pommes, les couper en petits quartiers et mélanger la deuxième partie du sucre. Placer le tout au congélateur pendant 30 minutes.

Mixer *le* caramel froid pour obtenir une poudre de caramel et le mélanger aux pommes que l'on aura sorties du congélateur. Placer le tout dans un candissoire et cuire au four ventilé à 180°C, pendant 20-25 minutes. Réserver pour la finition.

DISQUES DE FEUILLETAGE

Utiliser du feuilletage à 6 tours et l'étaler au laminoir à environ 2 millimètres d'épaisseur. Recouvrir une plaque 40 x 60 cm et une feuille de papier. De cette pâte feuilletée, piquer légèrement au pique-vite. Passer la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes.

À l'aide d'un emporte-pièce uni de 4 cm de diamètre, découper des disques *de* feuilletage, que l'on placera sur plaque feuille de papier et laissera reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Après repos, saupoudrer légèrement de sucre semoule, recouvrir tous les disques d'une feuille de papier et d'une grille pour garder les petits fonds bien plats. Cuire dans un four ventilé à 170-180°C pendant 12 à 14 minutes. Contrôler la cuisson à la couleur.

MONTAGE ET FINITION

Dans des "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre, garnir l'intérieur d'une couche de pommes au caramel à environ 3 cm, puis placer le tout au four ventilé à I80°C pendant 12 à 14 minutes. Sortir le "Flexipan" du four, disposer un petit disque de feuilletage cuit sur les pommes et mettre *le* tout au réfrigérateur. Après environ I heure de froid, démouler les petites tartes tarin. Servir tiède.



# Mini macaronade aux fruits rouges

## MACARONADE

250 g de pâte d'amande 50%
30 g de blancs d'oeufs frais

Détendre la pâte d'amande avec les blancs d'oeufs jusqu'à consistance souple, *de* façon à dresser à la poche, douille cannelée n° 5. Dresser des couronnes de 3 cm de diamètre. Laisser sécher dehors 24 heures.

## BISCUIT MACARON POUR MACARONADE

125 g de blancs d'oeufs
75 g de sucre semoule
75 g d'amande poudre
20 g de farine
100 g de sucre semoule

Monter les blancs au batteur et bien les meringuer avec le sucre, puis verser délicatement *le* mélange tamisé poudre d'amande, farine et sucre semoule. Dresser à la poche à douille n° 7, à l'intérieur des couronnes de pâte d'amande. Cuire 6 à 7 minutes à 200°C, four ventilé.

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

## CRÈME MOUSSELINE PISTACHE

250 g de crème au beurre 90 g de crème pâtissière 20 g de pâte de pistache

Au batteur, émulsionner la crème au beurre, puis ajouter la crème pâtissière parfumée avec la pâte de pistache.

## MONTAGE ET FINITION

Garnir la couronne de crème mousseline pistache avec une poche à douille cannelée n°7. Placer harmonieusement les différents fruits souhaités (fraises des bois, framboises, fraises, groseilles, myrtilles,...). Certains de ces fruits seront nappés de nappage neutre et d'autres tout simplement saupoudrés de sucre glace neige décor . Enfin, quelques pistaches hachées seront ajoutées pour la décoration.



# Mini fraîcheurs pistache

## SABLÉ BRETON

300 g de beurre souple
280 g de sucre semoule
8 g de sel
120 g de jaunes d'oeufs
400 g de farine
40 g de levure chimique

Mélanger le beurre souple, le sucre semoule et le sel. Ajouter les jaunes d'oeufs, puis finalement la farine tamisée avec la levure chimique. Dresser la pâte obtenue *avec* une poche n°8 dans des "Flexipan Petits-fours" de 4 cm de diamètre à environ 5 millimètres d'épaisseur et cuire dans un four ventilé à I80°C pendant IO à 12 minutes. En cuisant, le sablé montera sur les bords pour former la tartelette. Laisser refroidir avant de démouler.

## CRÈME ALLÉGÉE *À* LA PISTACHE

200 g de lait
50 g de jaunes d'oeufs
50 g de sucre semoule
20 g de poudre à crème
20 g de pâte de pistache
250 g de crème fouettée
4 g de gélatine en feuilles

Faire bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchi jaunes d'oeufs, sucre et poudre à crème. Cuire sur le feu pendant environ 2 minutes et faire refroidir rapidement. Lisser la crème, ajouter la pâte de pistache, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue au micro-ondes, puis la *crème* fouettée. Réserver pour le montage.

## MONTAGE ET FINITION

Dans le fond de mini tartelette en sablé breton, disposer à la poche, douille cannelée n°6, une rosace de crème allégée pistache et disposer quelques fraises préalablement nappées de nappage neutre. Décorer d'une feuille de menthe et de quelques petites pistaches hachées.



# Godet chocolat framboise

## COULIS FRAMBOISE GÉLIFIÉ

125 g de pulpe de framboise
20 g de sucre semoule
2 g de gélatine en feuille

Mélanger le sucre à la pulpe de framboise. Ajouter la gélatine fondue (préalablement ramollie dans Peau froide et égouttée.

## MOUSSE CHOCOLAT

300 g de couverture

Verser la crème bouillante sur la couverture chocolat hachée. Lorsque la



ganache est froide, ajouter les jaunes d'oeufs au fouet, puis incorporer les blancs d'oeufs montés meringués avec le sucre et la crème de tartre.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser un petit godet en chocolat avec une couverture mi-amère 58% dans un moule a bonbon chocolat de 3,5 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Déposer un peu de coulis gélifié, environ I cm. Laisser prendre au froid, puis dresser une belle rosace de mousse au chocolat avec une poche à douille cannelée n° 6. Pour la décoration, le godet pourra être pulvérisé au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao. Décorer enfin d'une petite plaquette chocolat ou d'une framboise fraîche.



# Godet pistache et griottines

q.s. de griottines hachées

## BAVAROISE PISTACHE

500 g de lait
I00 g de sucre semoule
150 g de jaunes d'oeufs
12 g de gélatine en feuilles
80 g de pâte de pistache

Faire bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchi jaunes d'oeufs et sucre. Cuire l'ensemble à la nappe à 85°C. Hors du feu, ajouter la pâte de pistache, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, chinoiser *le* tout et faire refroidir l'ensemble. Ajouter enfin la crème fouettée.

400 g de crème fouettée

MONTAGE ET FINITION

Dans un petit godet moulé en chocolat avec une couverture mi-amère 58%, déposer des griottines hachées au fond puis, *avec* une poche douille unie n° 7, garnir de bavaroise pistache. Placer au froid. Pour la décoration, *le* godet sera glacé au nappage neutre et surmonté d'une griottine.

# Petits précieux

## PÂTE À CIGARETTE BLANCHE

200 g de beurre pommade
200 g de sucre *glace*
200 g de blancs d'oeufs
180 g de farine
q.s. de colorant (vert-rouge- café)

Mélanger dans l'ordre le beurre pommade, le sucre *glace* puis les blancs d'oeufs et la farine tamisée. Colorer la pâte à cigarette en fonction du parfum désiré. Dessiner les impressions sur une feuille de "Silpat", placer celle-ci au froid, puis y déposer 450 g de biscuit Joconde.

## PÂTE À CIGARETTE CHOCOLAT

80 g de beurre pommade
80 g de sucre glace
60 g de blancs d'oeufs
45 g de farine
20 g de cacao poudre

Mélanger dans l'ordre le beurre pommade, le sucre glace puis les blancs d'oeufs et la farine tamisée avec le cacao poudre. Dessiner les impressions sur une feuille de "Silpat", placer celle-ci au froid, puis y déposer 450 g de biscuit Joconde.

## BISCUIT JOCONDE

250 g d'oeufs
175 g de poudre d'amande
175 g de sucre glace 50 g de farine
325 g de blancs d'oeufs
80 g de sucre semoule
40 g de beurre

Mettre *le* sucre glace, la poudre d'amande et la farine dans la cuve du batteur. Ajouter les oeufs graduellement en montant au fouet. Ajouter le beurre fondu et les blancs d'oeufs montés fermes serrés avec le sucre.
Faire retomber le biscuit Joconde avant de le déposer sur les impressions de pâte à cigarette (450 g par feuille), puis cuire au four ventilé à I80-190°C pendant 8 à IO minutes.

# *Mocoa*

- 500 g de lait
- 40 g de *café* frais
- 160 g de jaunes d'oeufs
- 120 g de sucre semoule
- 12 g de gélatine en feuilles
- 430 g de crème fouettée

## BAVAROISE CAFÉ

Faire bouillir le lait et y infuser le café. Passer l'infusion au chinois, réchauffer l'ensemble, puis verser sur les jaunes d'oeufs et le sucre blanchis avant de cuire le tout à 85°C. Chinoiser l'ensemble. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et laisser refroidir. Enfin, mélanger délicatement la crème fouettée.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

## MONTAGE ET FINITION

Dans un petit cercle à petits-fours de 3,5 cm de diamètre sur 1,5 cm de haut, chemiser l'intérieur à l'aide d'une bande de biscuit Joconde coloré café et placer au fond un petit disque de *ce* même biscuit. À la poche douille unie n° 7, dresser la bavaroise *café* et lisser à la palette au ras du cercle. Placer au congélateur avant de glacer le dessus avec le glaçage neutre marbré au Trablit. Décorer d'un grain de café chocolat. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.



# *Citrus*

- 250 g de jus de citrons verts
- 30 g de sucre semoule
- 16 g de gélatine en feuilles
- 400 g de meringue italienne
- 400 g de crème fouettée

## MOUSSE CITRON VERT

Mélanger le sucre semoule au jus de citrons verts, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue au micro-ondes. Enfin, mélanger délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

## MONTAGE ET FINITION

Dans un petit cercle à petits-fours de 3,5 cm de diamètre sur 1,5 cm de haut, chemiser l'intérieur d'une bande de biscuit Joconde coloré vert et placer au fond un petit disque de *ce* même biscuit. À la poche douille unie n° 7, dresser la mousse citrons verts et lisser à la palette au ras du *cercle*. Placer au congélateur, avant de glacer le dessus avec le glaçage neutre. Décorer d'une petite groseille et d'une feuille de menthe.

Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.

# Framboisine

250 g de purée de framboises
8 g de gélatine en feuilles
180 g *de* meringue italienne
250 g de crème fouettée

MOUSSE FRAMBOISE

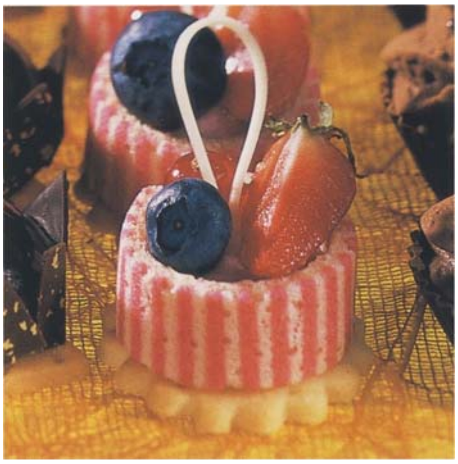
Mélanger la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue au micro-ondes avec la purée de framboises. Enfin, incorporer délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

MONTAGE ET FINITION

Dans un petit cercle à petits-fours de 3,5 cm de diamètre sur 1,5 cm de haut, chemiser l'intérieur d'une bande de biscuit Joconde coloré rouge et placer au fond un petit disque de ce même biscuit. À la poche douille unie n°7, dresser la mousse framboise. Placer au congélateur, avant de glacer le dessus avec le glaçage neutre. Décorer d'une framboise et d'une feuille de menthe. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.



# Dôme chocolat noisette

## BISCUIT NOISETTE

150 g de beurre
1I0 g de sucre glace 160
g de jaunes d'oeufs
250 g de poudre de noisettes
60 g de farine
225 g de blancs d'oeufs
I00 g de sucre semoule

Monter le beurre pommade avec *le* sucre *glace*. Ajouter graduellement les jaunes d'oeufs, puis la poudre de noisettes. Ajouter la farine tamisée, puis les blancs d'oeufs montés serrés avec le sucre. Étaler sur une feuille de "Silpat" 60 x 40 cm environ 550 g et cuire à I80°C au four ventilé pendant une dizaine de minutes.

## CRÈME PÂTISSIÈRE voir recette page 174

## CRÈME PRALINÉ

300 g crème pâtissière
200 g praliné noisette
6 g de gélatine en feuilles
350 g crème fouettée

Mettre la gélatine dans l'eau froide. Travailler la crème pâtissière avec le praliné noisette. Ajouter la gélatine égouttée et fondue au micro-ondes, puis la crème fouettée.

## PUNCH COINTREAU

300 g de sirop à 30° B
25 g de Cointreau
75 g eau

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

## PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

## GLAÇAGE CHOCOLAT BRILLANT voir recette page 172

## MONTAGE ET FINITION

Dans des petits dômes en "Flexipan" de 3,5 cm de diamètre, pocher la crème praliné avec une douille unie n° 7 et placer un petit disque de biscuit noisette punché Cointreau avant de mettre l'ensemble au congélateur. Démouler les petites mousses sur grilles.

Pour la décoration, les petits dômes peuvent être pulvérisés au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao, puis décorés d'un petit point de glaçage chocolat brillant. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.



# Chocolatine

## MOUSSE CHOCOLAT

- 140 g de sucre semoule
- 35 g d'eau
- 120 g de jaunes d'oeufs
- 100 g d'oeufs
- 350 g de couverture chocolat mi-amère 58%
- 500 g de *crème* fouettée

Réaliser une pâte à bombe, cuire *le* sucre et l'eau à 121°C, verser sur les oeufs et les jaunes d'oeufs en fouettant en deuxième vitesse. Monter cet appareil jusqu'à complet refroidissement.
Ajouter une partie de crème fouettée à la couverture fondue à 40°C environ, puis la pâte à bombe et, délicatement, le reste de crème fouettée.

GLAÇAGE CHOCOLAT BRILLANT voir recette page 172

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES voir recette page 170

BISCUIT JOCONDE voir recette page 132

## MONTAGE ET FINITION

Dans des petits dômes en "Flexipan" de 3,5 cm de diamètre, pocher la mousse au chocolat avec une douille unie n° 7 et refermer par un petit disque de biscuit Joconde avant de mettre l'ensemble au congélateur. Démouler les petites mousses sur grilles et les glacer entièrement de glaçage chocolat brillant. Décorer de petits copeaux en chocolat tout autour et d'une feuille d'or. Ces petits-fours seront ensuite posés sur un petit disque de pâte sablée aux amandes.



# *Macarons surprise*

MACARONS TRADITIONNELS voir recette page 156

## CRÉMEUX VANILLE

1 l de crème fleurette
2 gousses de vanille
240 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre semoule
12 g de gélatine en feuilles

Chauffer la crème fleurette et la gousse de vanille fendue et grattée. Verser sur le sucre, mélanger avec les jaunes d'oeufs et cuire sur le feu à 85°C. Enlever la gousse de vanille et passer l'ensemble au mixeur. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée. Mouler dans les "Flexipan" savarins à petits-fours et surgeler.

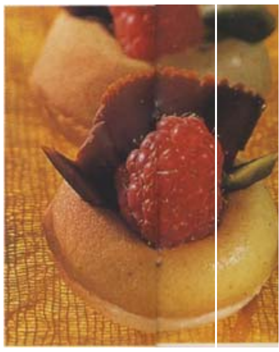
### MONTAGE ET FINITION

Démouler les petits crémeux vanille congelés et les placer sur une coque de macarons à l'envers. Pour la décoration, le dessus pourra être pulvérisé très légèrement au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao, puis orné de quelques fruits rouges (framboises, myrtilles, groseilles...) et d'un décor chocolat blanc.

## CRÉMEUX CAFÉ

1 l de crème fleurette
240 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre semoule
12 g de gélatine en feuilles
75 g de Trablit

Chauffer la crème fleurette et le Trablit. Verser sur le sucre mélangé avec les jaunes d'oeufs et cuire le tout à 85°C. Passer au mixeur, ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée. Mouler dans les "Flexipan" savarins à petits-fours et surgeler.



### MONTAGE ET FINITION

Démouler les petits crémeux café congelés et les placer sur une coque de macarons café à l'envers. Pour la décoration, le dessus pourra être pulvérisé très léger au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao avant d'aménager d'un décor chocolat et de grains de café chocolat.

## CRÉMEUX PISTACHE

1 l de crème fleurette
240 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre semoule
12 g de gélatine en feuilles
30 g de pâte de pistache

Chauffer la crème fleurette. Verser sur le sucre, mélanger avec les jaunes d'oeufs et cuire sur le feu à 85°C. Ajouter la pâte de pistache, passer au mixeur, ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée. Mouler dans les "Flexipan" savarins à petits-fours et surgeler.

### MONTAGE ET FINITION

Démouler les petits crémeux pistache congelés et les placer sur une coque de macaron à l'envers. Pour la décoration, le dessus pourra être pulvérisé très légèrement au pistolet à chocolat avec un mélange de 50% de couverture chocolat et 50% de beurre de cacao, avant de décorer d'une framboise, une pistache et d'un éventail chocolat.

# Tartelettes au chocolat bananes

## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

I kg de farine
100 g de cacao poudre
600 g de beurre
375 g de sucre glace
125 g de poudre d'amandes
15 g de vanille en poudre
IO g de sel fin
220 g d'oeufs entiers

Faire un sablage en mélangeant le beurre, la farine et le cacao poudre. Ajouter ensuite tous les ingrédients et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Elle sera conservée au réfrigérateur à 5°C dans un film plastique. Laisser 24 heures *de* repos avant utilisation. La pâte sablée chocolat pourra être conservée plusieurs jours au réfrigérateur.

## GANACHE CHOCOLAT

400 g de crème fleurette
50 g de glucose
500 g de couverture chocolat 60%
I00 g de beurre

Faire bouillir la crème fleurette, puis ajouter le glucose, le chocolat finement haché et le beurre. Laisser refroidir à environ 30°C.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes chocolat à 2 millimètres d'épaisseur, I 3/4 -2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé. Cuire si possible avec des tartelettes en pâte sablée nature, pour bien se rendre compte de la cuisson. Après refroidissement, dresser, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée n°9, de petites rosaces de ganache dans les fonds de pâte sablée chocolat précuits à blanc, puis décorer d'une belle tranche *de* banane qui aura été préalablement passée au jus de citron et nappée au nappage neutre. Enfin, en décoration, on pourra apposer une petite feuille de menthe.



# Tartelette au chocolat

## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

I kg de farine
100 g de cacao poudre
600 g de beurre
375 g de sucre *glace*
125 g de poudre d'amandes
15 g de vanille en poudre
IO g de sel fin 220 g d'oeufs entiers

Faire un sablage en mélangeant le beurre, la farine et le cacao poudre. Ajouter ensuite tous les ingrédients et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Elle sera conservée au réfrigérateur à 5°C dans un film plastique. Laisser 24 heures de repos avant utilisation. La pâte sablée chocolat pourra être conservée plusieurs jours au réfrigérateur.

## GLAÇAGE CHOCOLAT BRILLANT voir recette page 172

## GANACHE CHOCOLAT

400 g de crème fleurette
50 g de glucose
500 g de couverture chocolat 60%
I00 g de beurre

Faire bouillir la crème fleurette, puis ajouter le glucose, le chocolat finement haché et le beurre. Laisser refroidir à environ 30°C.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée aux amandes chocolat à 2 millimètres d'épaisseur, I $^{3}/_{4}$ - 2 mm au laminoir. Foncer les petites tartelettes et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Cuire à blanc à I80°C, four ventilé. Cuire si possible avec des tartelettes en pâte sablée nature, pour bien se rendre compte de la cuisson.
Après refroidissement, dresser, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 9, de petites boules dans les fonds de pâte sablée chocolat précuits à blanc, puis décorer de petits copeaux de chocolat ou d'une feuille d'or.
La petite tartelette garnie peut être également finie avec un glaçage chocolat brillant, déposé à l'aide d'un cornet.



# Fruits déguisés

I kg de sucre de canne
350 g d'eau
350 g de glucose

## RECETTE DE SUCRE CUIT

Dans un poêlon en cuivre, faire bouillir le sucre de canne et l'eau. Toujours prendre la précaution d'utiliser un matériel propre et de laver les bords du poêlon au pinceau avec de l'eau juste après l'ébullition. Ajouter *le* glucose et commencer la cuisson. Le sucre arrivé à la température de I60°C, stopper la cuisson, laisser reposer le sucre pour faire disparaître les bulles, puis commencer le trempage des fruits déguisés.
Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel de silice).

## FRUITS TREMPÉS AU SUCRE

### *Le* phvsalis

Certains fruits pourront être trempés directement dans le sucre cuit. C'est le cas des physalis, dont on ouvrira les feuilles en pointe avant de tremper *le* fruit dans le sucre cuit et le poser délicatement sur une plaque Téfal, une feuille de "Silpat" ou sur un marbre légèrement huilé.
Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel de silice).

### Le kumquat

Pour *le* kumquat, il sera très important de passer le fruit a l'étuve à 40°C environ I heure avant le trempage. La peau poreuse du kumquat risquera de donner de l'humidité et de faire fondre le sucre sur le fruit très rapidement. Piquer une petite broche de métal ou une pique en bois sur le dessus du fruit, tremper celui-ci dans le sucre cuit, puis le poser délicatement sur une plaque Téfal, une feuille de "Silpat" ou sur un marbre légèrement huilé. Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel *de* silice).

### Autres fruits

Vous pourrez procéder de la même façon pour beaucoup de fruits (cerises, raisins noirs, raisins blancs,...) ou fruits confits (quartiers d'ananas, melon, bigarreau,...).

## FRUITS SPÉCIAUX

### LES CERISES ROYALES

q.s. de cerises à l'eau de vie
q.s. de pâte d'amande décor 22%
q.s. de colorant rouge
q.s. de colorant jaune

Égoutter des cerises à l'eau de vie avec queues et les placer sur papier absorbant 24 heures à l'avance. Le lendemain, étaler au rouleau de la pâte d'amande 22% colorée en jaune à environ 2 millimètres d'épaisseur. Découper des petits disques de pâte d'amande à l'emporte-pièce uni de 3 cm de diamètre et y enfermer les cerises tout en laissant sortir la queue. Après environ I heure, tremper les cerises dans le sucre cuit dans lequel aura été préalablement ajouté du colorant rouge alimentaire en cours de cuisson à I40°C, puis cuire à I60°C. Poser délicatement les cerises trempées sur une plaque Téfal, une feuille de "Silpat" ou sur un marbre légèrement huilé. Réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel de silice).



## FRUITS DÉGUISÉS TRADITIONNELS

q.s. de pâte d'amande décor 22%
q.s. d'abricots séchés
q.s. de pruneaux séchés
q.s. de cerneaux de noix
q.s. de dattes sèches
q.s. de cerises confites

Prendre de la pâte d'amande décor 22% et réaliser des boules d'environ 12 g. Dans chacune des boules de pâte d'amande, souder un fruit de votre choix (pruneau, datte, abricot, cerise,...) et le marquer sur une grille ou un tamis ou "crible". Laisser sécher les fruits déguisés pendant minimum 2 jours avant le trempage. Embrocher les fruits déguisés à l'aide de piques en fer, que l'on trempera dans le sucre cuit et laissera en suspension sur une petite cale jusqu'à ce qu'ils soient froids. Couper aux ciseaux les petits fils de sucre et réserver dans en endroit sec ou dans des boîtes contenant un déshumidificateur (gel de silice).

## FRAISES AUX CHOCOLAT

- q.s. de fraises *avec* queue
- q.s. de sucre glace
- q.s. de fondant confiseur
- q.s. de couverture noire mi-amère 58%

Sélectionner de belles fraises calibrées et les rouler légèrement dans *le* sucre glace.
Faire chauffer du fondant confiseur coloré rose à environ 40°C et tremper les fraises au $^3/_4$ de leur hauteur, avant de les poser bien droites sur une plaque et une feuille de papier. Cristalliser de la couverture noire mi-amère 58% et tremper de nouveau les fraises à peu près à la même hauteur que le fondant. Poser également sur plaque et feuille de papier. Réserver dans endroit sec.



# LES MACARONS

# Macarons traditionnels

250 g de poudre d'amande
400 g *de* sucre glace IO
g de blancs crus 200 g
de blancs d'oeufs
montés
80 g de sucre semoule I
pincée de dextrose
(facultatif)

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs serrés avec le sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, blancs crus, blancs montés serrés avec le sucre. Rabattre l'appareil pour le lisser et le faire briller, puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Silpat". Cuire sur plaque doublée 8 à IO minutes à I60°C, clé ouverte au four ventilé.

Pour les macarons de couleur citron, framboise, pistache, praliné, etc., nous utiliserons le colorant alimentaire directement dans les blancs d'oeufs à la fin du montage ou dans le mélange terminé, en rapport avec la garniture correspondante. Il est important de bien cuire les macarons pour garder l'intérieur bien moelleux. Chaque demi-coque de macarons sera garnie de crème à la poche, douille n°8 ou 9, puis refermée avec une autre demi-coque de la même taille. Pour assurer une meilleure dégustation, les macarons seront garnis une journée à l'avance et conservés au réfrigérateur.



# *Garniture des macarons traditionnels*

CRÈME AU BEURRE voir recette page 174

GARNITURE VANILLE

I kg de crème au beurre
20 g de vanille liquide

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la vanille liquide. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

GARNITURE PISTACHE

I kg de crème au beurre
80 g de pâte de pistache

Fouetter la *crème* au beurre ramollie et incorporer la pâte de pistache. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

GARNITURE PRALINÉ

I kg de crème au beurre
200 g *de* praliné noisette

Fouetter la *crème* au beurre ramollie et incorporer le praliné noisette. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

GARNITURE COCO

1 kg de crème au beurre
I00 g de poudre de coco râpée

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la poudre de coco râpée. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

GARNITURE CITRON voir recette de crème citron page 104
Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

GARNITURE FRAMBOISE

I kg de *crème* au beurre
300 g de framboise pépins
60 g d'alcool de framboises

Fouetter la *crème* au beurre ramollie et incorporer la framboise pépins et l'alcool de framboise. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

# *Macarons café*

250 g de poudre d'amande
400 g de sucre glace IO
g de blancs crus 200 g
de blancs d'oeufs
montés
80 g de sucre semoule
I pincée de dextrose
(facultatif)
15 g de Trablit

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs serrés *avec* le sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, blancs crus, Trablit et blancs montés serrés avec le sucre. Rabattre l'appareil pour *le* lisser et le faire briller, puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Silpat". Cuire sur plaque doublée 8 à IO minutes à I60°C, *clé* ouverte au four ventilé.

I kg de crème au beurre
20 g *de* Trablit

GARNITURE CAFÉ

Mélanger la crème au beurre au fouet avec le Trablit et garnir chaque demi-coque de macaron à l'aide de crème à la poche, douille n° 8 ou 9, avant de refermer avec une autre demi-coque de la même taille.





# *Macarons chocolat*

250 g de poudre d'amande
380 g de sucre glace
30 g de cacao poudre extra
brute
IO g *de* blancs d'ceufs crus
200 g *de* blancs d'oeufs
90 g de sucre semoule
1 pincée de dextrose
(facultatif)

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao poudre. Monter les blancs serrés avec le sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, cacao poudre et blancs crus, puis blancs montés serrés avec le sucre. Rabattre l'appareil pour le lisser et le faire briller puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Silpat". Cuire sur plaque doublée pendant IO à 12 minutes à I 60°C, clé ouverte au four ventilé.

GARNITURE CHOCOLAT

400 g de *crème* fleurette
50 g de glucose
500 g de couverture
mi-amère 58%
I00 g de beurre

Réaliser une ganache, faire bouillir la crème fleurette et le glucose, verser sur la couverture finement hachée et lisser à la Maryse, avant d'ajouter le beurre pommade. Laisser refroidir et garnir les macarons chocolat.

# Macaron au noix

100 g de sucre glace
[50 g de poudre d'amande [00 g de poudre de noix
IO g de blancs d'oeufs crus 100 g de blancs d'oeufs
80 g de sucre semoule

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la poudre *de* noix. Monter les blancs serrés avec *le* sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, poudre de noix, blancs crus, puis blancs montés. Rabattre l'appareil pour le lisser et le faire briller puis dresser à la poche, douille unie n° 7 ou 8, sur feuille de "Sape". Cuire sur plaque doublée pendant 8 à IO minutes à I60°C, clé ouverte au four ventilé.

GARNITURE CAFÉ NOIX

I kg de crème au beurre IO g de Trablit
[00 g de cerneaux hachés 40 g d'Armagnac

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer *le* Trablit. Ajouter les cerneaux de noix hachés et l'armagnac. Garnir les macarons noix à la poche, douille n° 8 ou 9.



# Macarons spéciaux

MACARONS CANNELLE

I kg de crème au beurre
g de cannelle en poudre

Prendre la recette des macarons traditionnelle et saupoudrer légèrement de IO cannelle poudre avant de cuire les macarons.

GARNITURE CANNELLE

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la cannelle. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

MACARONS À LA ROSE

Prendre la recette des macarons traditionnelle colorés en rose.

GARNITURE À LA ROSE

I kg de crème au beurre
20 g de sirop de rose
5 g d'essence de rose

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer le sirop de rose et l'essence de rose. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

16

## MACARONS À LA VIOLETTE

Prendre la recette des macarons traditionnelle coloré en rose.

## GARNITURE À LA VIOLETTE

- I kg de crème au beurre
- IO g d'arôme de violette

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer l'arôme violette.Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## MACARONS CHOCOLAT CORIANDRE

Prendre la recette des macarons chocolat.

## GARNITURE CHOCOLAT CORIANDRE

- 400 g de *crème* fleurette
- 50 g de glucose
- 500 g de couverture mi-amère
- 100 g de beurre
- IO g de coriandre en grains
- I0 g de coriandre poudre

Réaliser une ganache, faire bouillir la crème fleurette et *le* glucose, puis faire infuser le coriandre poudre et grains. Passer le tout au chinois, verser sur la couverture finement hachée, ajouter le beurre et lisser à la Maryse. Laisser refroidir et garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## MACARONS CHOCOLAT PISTACHE ET GRIOTTINE

Prendre la recette des macarons chocolat

## GARNITURE PISTACHE GRIOTTINE

- I kg de crème au beurre
- 80 g de pâte de pistache
- 100 g *de* griottines hachées

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer la pâte de pistache et les griottines hachées. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.

## MACARONS AU LITCHI

Prendre la recette traditionnelle des macarons colorés en rose

## GARNITURE AU LITCHI

- I kg de crème au beurre
- 60 g de Soho
- 2 o d'essence de rose

Fouetter la crème au beurre ramollie et incorporer le SOHO, l'essence de rose. Garnir les macarons à la poche, douille n° 8 ou 9.



# *Macarons hollandais*

500 g de pâte d'amande crue 50%
50 g de blancs d'oeufs I zeste de citron ou d'orange
125 g de blancs d'oeufs
25 g de sucre semoule
350 g de sucre glace tamisé

Au batteur, mélanger à la feuille la pâte d'amande crue avec les blancs d'oeufs et le zeste de citron ou d'orange. Monter la deuxième partie des blancs d'oeufs serrés avec *le* sucre semoule, puis incorporer ceux-ci tout doucement au mélange de pâte d'amande. Enfin, ajouter le sucre tamisé à la spatule. Dresser à la poche à douille n° 9 des formes ovales d'environ 3 cm sur plaque et feuille de "Silpat", les placer à l'étuve environ 2 heures à 35°C. Couper la croûte du dessus à l'aide d'une lame de rasoir dans *le* sens de la longueur, puis cuire au four ventilé à I 20°C pendant environ 20 minutes.

